

LAMEN AO MOLHO TARÊ COM FRANGO

INGREDIENTES

300 g de filezinho Sassami
2 embalagens de macarrão instantâneo
100 g de açúcar de confeiteiro
120 g pimentão sem pele e sem semente
12 g de alho picado
16 g gengibre picado
150 g cogumelo Shimeji Grande
120 g shoyu
30 g cebolinha inteira
200 g de folha de acelga
100 g cenoura descascada
azeite extra virgem 50g
1 ovo cozido
folha de nori
sal
pimenta-do-reino
100 ml de sake
400 ml de água

MODO DE PREPARO

MOLHO TARÊ:

Molho tarê: Coloque uma colher de sopa de azeite em uma panela e refoque o alho e o gengibre.

Em seguida, adicione o açúcar e deixe caramelizar.

Acrescente o shoyu e o o sake e deixe formar uma espécie de calda.

Coe e reserve o molho.

FRANGO:

Frango: Tempere o Filezinho Sassami com sal e pimenta, aqueça uma frigideira com azeite e grelhe-o. Abaix o fogo e coloque cerca de 100 ml de água e deixe cozinhar por 5 minutos.

Vire o frango e deixe cozinhar por mais 5 minutos pincelando o molho tarê sobre o frango.

LAMEN:

Lamen:Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem.

Coe e reserve o caldo.

LEGUMES:

Legumes:Cozinhe os legumes cortados finamente no caldo do macarrão (já com o tempero).

MONTAGEM:

Montagem:Sirva todos os ingredientes num prato fundo com meio ovo em cada prato e uma fatia de nori por cima.

Acrescente também o Sassami de frango fatiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23913-lamen-ao-molho-tare-com-frango.html>