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. Abaixe 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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