

PASTA NIPÔNICA À LA KATTIAS COM REDUÇÃO DE QUEIJO CREMOSO

INGREDIENTES

2 pacotes de pasta nipônica instantânea (de preferência nissin)

2 tomates picados

50 g de bacon cortado em 100 cubinhos

6 colheres de sopa de requeijão

sal a gosto

900 ml de água das montanhas do himalaia (ou então perrier)

azeite a gosto (extra-virgem espanhol)

MODO DE PREPARO

Inicialmente, pegue uma panela com água e sal e ponha para ferver.

Tire a gordura do bacon e corte-o em 100 cubinhos idênticos.

Frite-os em uma frigideira até dourarem.

A seguir, pegue os pacotes de pasta nipônica e coloque na panela com água fervente.

Espere 3 minutos para a pasta nipônica ficar pronta e deligue o fogo.

Na sequência, pegue um escoador e escorra a água da pasta nipônica.

Depois corte o tomate, bem maduro, em cubos.

Pegue a pasta nipônica e ajeite-a em um prato. Distribua os cubinhos de tomate em cima dela.

Depois, coloque 3 colheres de queijo cremoso sobre a pasta nipônica.

Após isso, pegue a panela com o bacon e salpique-o sobre o prato com a pasta.

Pegue azeite e regue a pasta nipônica e por último mescle tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39656-pasta-niponica-a-la-kattias-com-reducao-de-queijo-cremoso.htm>

!