



Shoyu ramen



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango (sem pele)	1 kg	1 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Bacon (sem couro e em pedaço)	1 pedaço	100 g
Água	15 xícaras (chá)	3 l
Cebolinha-verde (cortada em canudos de 5 cm)	2 xícaras (chá)	80 g
Gengibre (cortado em rodela)	4 rodela	40 g
Alho (picado)	2 unidades	4 g
Cebola (cortada em cubos médios)	1 unidade grande	200 g
Cenoura (cortada em cubos médios)	1 unidade média	120 g
Shimeji (com o talo separado)	4 xícaras (chá)	400 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Saquê culinário	2 colheres (sopa)	30 ml
Óleo de gergelim	1 colher (sopa)	15 ml
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Macarrão para lámen (pré-cozido “al dente”)	1 pacote	500 g
Alga nori (picada)	4 folhas	1,6 g
Cebolinha-verde (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Com auxílio de uma faca, retire os ossos das sobrecoxas para fazer o caldo e reserve a carne.
2. Prepare o caldo: em uma panela grande, coloque 1 colher e meia (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os ossos do frango e o bacon, e deixe grelhar por 5 minutos de cada lado, ou até dourar.
3. Acrescente a água, a cebolinha verde, o gengibre, o alho, a cebola, a cenoura e o talo do shimeji. Ao levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 hora. Durante o cozimento, com auxílio de uma concha, retire o excesso de gordura que se forma na superfície do caldo. Retire do fogo, coe e retorne o caldo para a panela.
4. Separe o pedaço de bacon e descarte os sólidos restantes. Adicione o SATIS!®, o saquê culinário e o óleo de gergelim, e reserve aquecido. Fatie o pedaço de bacon e reserve.
5. Em uma frigideira média, coloque 1 colher (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Grelhe as sobrecoxas reservadas, previamente temperadas com o sal, por 5 minutos de cada lado, ou até dourarem. Fatie e reserve.
6. Na mesma frigideira, coloque o restante do Azeite TERRANO®, aqueça em fogo alto e salteie o shimeji por 2 minutos, ou até murchar. Retire do fogo e reserve.
7. Distribua o macarrão em 10 tigelas individuais, regue com o caldo quente. Disponha as fatias de frango, do bacon e o shimeji reservados. Acrescente a alga nori e a cebolinha. Sirva em seguida.