



Foto meramente ilustrativa.

## Produção Utchy Oriental

**Tempo de preparo: 20 min**

**Rendimento: 2 porção**

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
<b>Massa:</b>		
<b>UTCHY ESPAGUETE</b>	PACOTE	02
ÓLEO DE GERGELIM TORRADO	GRAMA	10
MOLHO DE SOJA (SHOYU)	MILILITRO	10
AÇÚCAR REFINADO	GRAMA	10
ÁGUA FERVENDO	MILILITROS	500
<b>Acompanhemtnos</b>		
CEBOLA MÉDIA	UNIDADE	½
CENOURA MÉDIA	UNIDADE	½
PIMENTÃO VERMELHO	UNIDADE	¼
PIMENTÃO VERDE	UNIDADE	¼
PIMENTÃO AMARELO	UNIDADE	1/
<b>SHITAKE AGRONIPPO FRESCO</b>	GRAMA	100
CEBOLINHA JAPONESA (NIRÁ)	RAMO	10
<b>BROTO DE FEIJÃO (MOYASHI AGRONIPPO)</b>	GRAMA	50
OVO TIPO EXTRA	UNIDADE	1
SEMENTES DE GERGELIM BRANCO TORRADO	GRAMA	05
ÓLEO DE GIRASSOL	MILILITRO	30
PIMENTA DO REINO BRANCA MOÍDA	PITADA	01
SAL REFINADO	PITADA	01
ÓLEO DE GIRASSOL	MILILITRO	50
MOLHO DE SOJA (SHOYU)	MILILITRO	20
AÇÚCAR REFINADO	GRAMA	10

### Modo de preparo

#### Massa:

- Leve ao fogo uma panela com água e aguarde levantar a fervura;
- Escorra o líquido do pacote do Utchy e coloque a massa para ferver por 30 segundos. Escorra a água e despeje o massa num recipiente com óleo de gergelim torrado, açúcar e shoyu. Misture bem e deixe esfriar.

#### Acompanhamento e molho:

- Corte os pimentões, a cebola, a cenoura, a cebola e o shitake em tirinhas bem finas de 5cm de comprimento.
- Corte a cebolinha japonesa (nirá) em talos de 5 cm. Numa frigideira com um pouco de óleo de girassol, salteie separadamente cada legume e reserve-os num recipiente;
- Acrescente o macarrão Utchy ao recipiente e misture com os acompanhamentos, temperando com shoyu e açúcar a gosto.

#### Finalização:

- Numa frigideira antiaderente com um pouco de óleo, faça um omelete bem fino com o ovo batido e corte-o em tirinhas bem finas;
- Monte o macarrão numa tigela, coloque um pouco de omelete e finalize com sementes de gergelim torrado.

#### Dicas do Chef:

Você poderá substituir o açúcar pelo adoçante suclarose caso prefira uma produção com valor calórico reduzido.