



Foto meramente ilustrativa.

Produção **Utchy Espaguete com Cogumelos Salteados na Manteiga**

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Utchy Espaguete	1 Pacote	200 gramas (peso drenado)
Shiitake Agronippo fresco em lâminas finas	2 xícaras de chá	150 gramas
Shimeji fresco em floretes	2 xícaras de chá	150 gramas
Manteiga integral sem sal	2 colheres de sopa	40 gramas
Caldo de peixe em pó (dashi)	1 colher de chá	5 gramas
Broto de feijão (Moyashi Agronippo)	1 xícara de chá	40 gramas
Molho de soja (shoyu)	2 colheres de sopa	30 mililitros
Sake mirim (licoroso)	1 colheres de sopa	15 mililitros
Cebolinha fresca em rodela finas	3 colheres de sopa	5
Açúcar refinado	1 colher de sopa	15 gramas

Modo de preparo

- 1 Drenar o Utchy Espaguete e secar. Colocar em uma tigela e no microondas por 1 minuto;
- 2 Derreter a manteiga numa wok ou frigideira antiaderente, colocar os cogumelos e salteá-los;
- 3 Acrescentar o hondashi, molho de soja, açúcar e sake. Continuar salteando;
- 4 Assim que evaporar o líquido quase totalmente, juntar o Utchy Espaguete e saltear até misturar bem.
- 5 Desligar o fogo e adicionar a cebolinha e o broto de feijão. Misturar bem;
- 6 Servir imediatamente.