**Ramen**

**Ingredientes:**

1 litro de caldo de galinha (ou caldo de ossos, para um sabor mais rico)

2 dentes de alho picados

1 pedaço de gengibre (cerca de 5 cm) fatiado

1 colher de sopa de óleo de gergelim

2 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)

1 colher de sopa de mirin (opcional, para dar um toque adocicado)

Sal e pimenta a gosto

2 colheres de sopa de pasta de miso (para ramen de miso) ou molho de soja adicional (para ramen de shoyu)

200g de macarrão para ramen (ou macarrão de trigo fino)

2 ovos

Cebolinha picada a gosto

Brotos de bambu (opcional)

Folhas de espinafre ou acelga (opcional)

4 fatias finas de carne de porco (como lombo ou barriga) cozida ou grelhada

Alga nori (folhas de alga cortadas em tiras)

**Modo de Preparo:**

**1. Preparar o Caldo:**

1. Em uma panela, aqueça o óleo de gergelim e refogue o alho e o gengibre até ficarem aromáticos.
2. Adicione o caldo de galinha, o molho de soja e o mirin, e deixe ferver em fogo baixo por 15-20 minutos para que os sabores se misturem.
3. Retire o gengibre (opcional) e mantenha o caldo quente.

**2. Preparar os Ovos Marinado (Ajitama):**

1. Cozinhe os ovos por 6-7 minutos em água fervente, até que a clara esteja firme e a gema levemente mole.
2. Descasque-os com cuidado e coloque-os em uma mistura de shoyu, mirin e um pouco de água por 10-15 minutos (opcional para um sabor extra).

**3. Cozinhar o Macarrão:**

1. Cozinhe o macarrão para ramen de acordo com as instruções da embalagem. Escorra e reserve.

**4. Montagem:**

1. Coloque uma colher de sopa de miso ou shoyu (tare) em cada tigela.
2. Despeje o caldo quente sobre o tare e misture bem.
3. Adicione o macarrão cozido e, em seguida, coloque os acompanhamentos: fatias de carne de porco, meio ovo cozido, cebolinha picada, brotos de bambu, espinafre e uma folha de nori.

**5. Servir:**

Sirva o ramen imediatamente, aproveitando o caldo e o macarrão ainda quentes.

Bom apetite!