KIKKOMAN

Penne arrabiata z pomidorowym sosem chili

Czas ogółem **35 min** **10 min** Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.223 kJ / 528 kcal

Tłuszcz: **18,5 g** Białko: **21,1 g**
Węglowodany: **67,3 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

2	czerwone spiczaste papryki (lub 1 czerwona papryka)
200 g	małych pomidorków koktajlowych z zielonymi szypułkami
2 łyżki	oliwy z oliwek
2 łyżki	brązowego cukru (lub 1 łyżeczka Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman)
75 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2	ząbki czosnku
3 łyżki	przecieru pomidorowego
2 łyżeczki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
600 g	posiekanych pomidorów (z puszki)
40 g	orzeszków piniowych
300 g	makaronu, np. penne, rigatoni lub tortiglioni
0,25 pęczek	pęczka bazylii
80 g	kawałek parmezanu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

2 czerwone spiczaste papryki (lub 1 czerwona papryka) - **200 g** małych pomidorków koktajlowych z zielonymi szypułkami - **1 łyżka** oliwy z oliwek - **1 łyżeczka** brązowego cukru (lub 1 łyżeczka Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman) - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Rozgrzej piekarnik do 200°C. Paprykę pokrój w krążki. Wymieszaj z pomidorkami, oliwą, cukrem i Sosem sojowym Kikkoman. Rozłóż w małym naczyniu żaroodpornym i piecz w rozgrzanym piekarniku przez 10-15 minut, aż pomidory zaczną pękać.

Krok 2

2 ząbki czosnku - **3 łyżki** przecieru pomidorowego - **1 łyżka** oliwy z oliwek - **2 łyżeczki** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman - **600 g** posiekanych pomidorów (z puszki) - **1 łyżeczka** brązowego cukru (lub 1 łyżeczka Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman) - **40 g** orzeszków piniowych
Czosnek drobno posiekaj i podsmaż z przecierem pomidorowym na rozgrzanym oleju. Wymieszaj z Sosem z chili do kimchi Kikkoman, pomidorami z puszki i cukrem. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj bez przykrycia przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Orzeszki piniowe grubo posiekaj i upraż na małej patelni z powłoką nieprzywierającą, aż będą złocistobrązowe.

Krok 3

300 g makaronu, np. penne, rigatoni lub tortiglioni - **0,25 pęczek** bazylii - **3 łyżki** Naturalnie warzony

sos sojowy Kikkoman - **80 g** kawałek parmezanu
Przygotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zachowaj część wody z makaronu podczas odcedzania.
Bazylię posiekaj i połowę wymieszaj z sosem. Dopraw Sosem sojowym Kikkoman.
Wymieszaj makaron z sosem, pieczonymi paprykami i odrobiną wody z makaronu. Nałóż na talerze.
Udekoruj pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, resztą bazylii i orzeszkami piniowymi. Posyp startym parmezanem i podawaj.