

Chrupiące ravioli alla napoletana

Czas ogółem **25 min** 15 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.114 kJ / 747 kcal

Tłuszcz: **41,2 g** Białko: **24,3 g**
Węglowodany: **64,8 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Sos neapolitański

- 1** mała cebula
- 1** ząbek czosnku
- 1 łyżka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
- 1 łyżka** przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka** brązowego cukru
- 300 g** passaty pomidorowej
- 2 łyżki** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
- 1 łyżeczka** suszonych ziół włoskich
- 3 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Ravioli:

- 250 g** świeżego makaronu z nadzieniem, np. ravioli lub cappelletti
- 3 łyżki** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
- 1** ząbek czosnku, posiekany
- 4 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
- 40 g** startego parmezanu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 mała cebula - **1** ząbek czosnku - **1 łyżka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **1 łyżka** przecieru pomidorowego - **1 łyżeczka** brązowego cukru - **300 g** passaty pomidorowej - **2 łyżki** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **1 łyżeczka** suszonych ziół włoskich - kilka listków bazylii - **3 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Rozgrzej Olej sezamowy Kikkoman w rondlu i zeszklij cebulę i czosnek. Dodaj przecier pomidorowy i krótko podsmaż. Posyp cukrem i pozwól mu się lekko skarmelizować. Dodaj passatę pomidorową, Bazę do zupy ramen Kikkoman i zioła. Doprowadź do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut. Na koniec posyp sos bazylią i dopraw pieprzem.

Krok 2

250 g świeżego makaronu z nadzieniem, np. ravioli lub cappelletti - **3 łyżki** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu **1** czosnku, posiekany - **4 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

Ugotuj ravioli zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rozgrzej Olej sezamowy Kikkoman na patelni i praż Panko Kikkoman z posiekanym czosnkiem przez 2-3 minuty.

Krok 3

kilka listków bazylii - **40 g** startego parmezanu

Nałóż ravioli wraz z sosem na talerze. Posyp chrupiącym panko i udekoruj świeżą bazylią i

startym parmezanem. Podawaj.