KIKKOMAN

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
	kilka listków bazylii
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
	kilka listków bazylii
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.