KIKKOMAN

Ravioli crocanți alla napoletana

Timp total **25 min.** **15 min.** timp de preparare **10 min.** timp de gătire

Valori nutriționale (per porție):
3.114 kJ / 747 kcal

Grăsimi: **41,20 g** Proteine: **24,30 g**
Carbohidrați: **64,80 g**

INGREDIENTE

2 Porții

Pentru sosul alla napoletana:

1	ceapă mică
1	cățel de usturoi
1 lingură	Ulei de Susan Prăjit Kikkoman
1 lingură	de pastă de tomate
1 linguriță	de zahăr brun
300 g	passata
2 lingură	Bază Concentrată pentru Supă Ramen Kikkoman - Aromă Shoyu (Sos de Soia)
1 linguriță	de ierburi italienești uscate
	Câteva frunze de busuioc
3 un praf	de piper negru proaspăt măcinat

Pentru ravioli:

250 g	paste proaspete umplute, de exemplu ravioli sau cappelletti
3 lingură	Panko Kikkoman – Pesmet Crocant in Stil Japonez
1	cățel de usturoi tocat
4 lingură	Ulei de Susan Prăjit Kikkoman
	Câteva frunze de busuioc
40 g	parmezan ras

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

1 ceapă mică - **1** cățel de usturoi - **1 lingură** Ulei de Susan Prăjit Kikkoman - **1 lingură** de pastă de tomate - **1 linguriță** de zahăr brun - **300 g** passata - **2 lingură** Bază Concentrată pentru Supă Ramen Kikkoman - Aromă Shoyu (Sos de Soia) - **1 linguriță** de ierburi italienești uscate - Câteva frunze de busuioc - **3 un praf** de piper negru proaspăt măcinat

Pentru sos, tocați mărunt ceapa și usturoiul. Încingeți uleiul de susan Kikkoman într-o cratiță și călițiceapa și usturoiul. Adăugați pasta de tomate și călițiscurt. Presărați zahărul și lăsați să se caramelizeze ușor. Adăugați passata, baza pentru supă Ramen Kikkoman și ierburile italienești, dați în clocot și lăsați să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 5 minute. La final, adăugați frunzele de busuioc în sos și condimentați cu piper.

Pasul 2

250 g paste proaspete umplute, de exemplu ravioli sau cappelletti - **3 lingură** Panko Kikkoman – Pesmet Crocant in Stil Japonez **1** cățel de usturoi tocat - **4 lingură** Ulei de Susan Prăjit Kikkoman

Fierbeți ravioli conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Încingeți uleiul de susan Kikkoman într-o tigaie și rumeniți Panko Kikkoman împreună cu usturoiul tocat timp de 2-3 minute.

Pasul 3

Câteva frunze de busuioc - **40 g** parmezan ras

Așezați ravioli și sosul pe farfurii, garnisiți cu panko rumenit, busuioc și parmezan, apoi serviți.