KIKKOMAN

Penne all'arrabbiata con peperoncino

Tempo totale **35 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.223 kJ / 528 kcal

Grassi: **18,5 g** Proteine: **21,1 g**
Carboidrati: **67,3 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

2	peperoni rossi a punta (o 1 peperone rosso normale)
200 g	di pomodorini con il picciolo
2 cucchiai	di olio d'oliva
2 cucchiai	di zucchero di canna (o 1 cucchiaino di Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman)
75 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2	spicchi d'aglio
3 cucchiai	di passata di pomodoro
2 cucchiaini	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
600 g	di polpa di pomodoro (in scatola)
40 g	di pinoli
300 g	di pasta, ad es. penne, rigatoni o tortiglioni
0,25 mazzetto	di basilico
80 g	di Parmigiano

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 peperoni rossi a punta (o 1 peperone rosso normale) - **200 g** di pomodorini con il picciolo - **1 cucchiaio** di olio d'oliva - **1 cucchiaino** di zucchero di canna (o 1 cucchiaino di Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman) - **2 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Preriscaldare il forno a 200°C. Tagliare il peperone rosso ad anelli. Mescolare con i pomodorini, l'olio, lo zucchero e la Salsa di Soia Kikkoman. Distribuire in una piccola pirofila e arrostire nel forno preriscaldato per 10-15 minuti fino a quando i pomodorini non inizieranno a scoppiare.

Passaggio 2

2 spicchi d'aglio - **3 cucchiai** di passata di pomodoro - **1 cucchiaio** di olio d'oliva - **2 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **600 g** di polpa di pomodoro (in scatola) - **1 cucchiaino** di zucchero di canna (o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman) - **40 g** di pinoli
Tritare finemente l'aglio e farlo soffriggere con la passata di pomodoro nell'olio riscaldato. Incorporare la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, la polpa di pomodoro e lo zucchero. Portare a ebollizione, quindi far sobbollire senza coperchio per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Tritare grossolanamente i pinoli e tostarli in una piccola padella antiaderente fino a doratura.

Passaggio 3

300 g di pasta, ad es. penne, rigatoni o tortiglioni - **0,25 mazzetto** di basilico - **3 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **80 g** di Parmigiano

Preparare la pasta secondo le istruzioni riportate sulla confezione, conservando un po' di acqua di cottura. Tritare il basilico e incorporarne metà nella salsa. Mescolare la salsa con la Salsa di Soia Kikkoman. Condire la pasta con la salsa, i peperoni arrostiti e un po' dell'acqua di cottura della pasta conservata. Quindi servire nei piatti. Guarnire con i pomodorini arrostiti, il basilico rimanente e i pinoli. Grattugiare il Parmigiano e servire.