KIKKOMAN

Ramen alla caprese con mozzarella e basilico

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.623 kJ / 865 kcal

Grassi: **63 g** Proteine: **28 g**
Carboidrati: **42 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

30 g	di foglie di basilico
1	spicchio d'aglio
2,5 cucchiai	di olio d'oliva
10 g	di pinoli
4	pomodori medi
180 g	di mozzarella
0,5	avocado
200 g	di noodles per ramen
50 g	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
4 cucchiaini	Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
540 ml	di acqua
15 g	di frutta secca mista tritata, ad es. anacardi
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 pizzico	di pepe nero fresco macinato
	Un po' di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Passaggio 1

20 g di foglie di basilico - **1** spicchio d'aglio - **2,5 cucchiai** di olio d'oliva - **10 g** di pinoli
Tritare il basilico e frullarlo con l'aglio sbucciato, l'olio d'oliva e i pinoli, fino a ottenere una consistenza liscia.

Passaggio 2

4 pomodori medi - **180 g** di mozzarella - **10 g** di foglie di basilico - **0,5** avocado
Tagliare i pomodori e la mozzarella a fette uniformi (0,5–1 cm) e disporli a cerchi su due piatti. Tritare il basilico e cospargerlo sul composto di pomodoro e mozzarella. Tagliare a dadini la polpa dell'avocado e metterla da parte.

Passaggio 3

200 g di noodles per ramen - **50 ml** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **4 cucchiaini** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman - **540 ml** di acqua
Preparare i noodles seguendo le istruzioni sulla confezione. Dividere in 2 ciotole metà della Base per Ramen Kikkoman, metà della Marinata Teriyaki Kikkoman, metà del pesto del passaggio 1 e 270 ml di acqua calda. Quindi mescolare.

Passaggio 4

15 g di frutta secca mista tritata, ad es. anacardi - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 pizzico** di pepe nero fresco macinato - Un po' di olio d'oliva
Aggiungere i noodles alla zuppa e disporre delicatamente i pomodori e la mozzarella sopra usando un cucchiaio o una spatola per evitare che

si rompano. Cospargere l'avocado e la frutta secca sul ramen e guarnire con la Salsa di Soia Kikkoman, il pepe nero e l'olio d'oliva prima di servire.