KIKKOMAN

Ramen alla carbonara con un tocco piccante

Tempo totale **20 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.016 kJ / 718 kcal

Grassi: **45,9 g** Proteine: **37,2 g**
Carboidrati: **36,2 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2	uova
2	tuorli d'uovo
70 g	di parmigiano grattugiato
80 g	guanciale for the real Italian carbonara recipe
60 g	di cavolfiore
40 g	di zucchine
40 g	di peperone rosso
2 cucchiai	di olio d'oliva
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
370 ml	di acqua calda
200 g	di noodles per ramen
3 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
90 ml	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
2 pizzichi	di pepe nero fresco macinato
2 cucchiai	di erba cipollina tritata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 uova - **2** tuorli d'uovo - **30 g** di parmigiano grattugiato
Mescolare le uova, i tuorli e il parmigiano in una piccola ciotola.

Passaggio 2

80 g di pancetta - **60 g** di cavolfiore - **40 g** di zucchine - **2 cucchiai** di olio d'oliva - **40 g** di peperone rosso - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **100 ml** di acqua calda
Tagliare la pancetta a pezzi di 2 cm. Tagliare il cavolfiore e le zucchine a pezzi di dimensioni adeguate e il peperone rosso a fettine sottili. Scaldare l'olio in una padella, aggiungere la pancetta e il cavolfiore e friggere a fuoco basso. Una volta che la pancetta è cotta, aggiungere i peperoni e le zucchine e friggerli anch'essi. Versare 100 ml di acqua calda, portare a ebollizione, quindi spegnere il fuoco. Condire con la Salsa di Soia Kikkoman e mettere da parte.

Passaggio 3

200 g di noodles per ramen - **3 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **90 ml** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **200 ml** di acqua calda
Preparare i noodles secondo le istruzioni sulla confezione. Una volta cotti, aggiungere i noodles agli ingredienti del passaggio 2, mescolare e lasciare riposare per circa 3 minuti. Per la zuppa, mescolare la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, la Base per Zuppa di Ramen Kikkoman e 270 ml di acqua calda in una ciotola o in una casseruola e

tenere in caldo.

Passaggio 4

Aggiungere il composto di uova dal passaggio 1 nella padella del passaggio 2, scaldare delicatamente e spegnere il fuoco non appena il composto inizia ad addensarsi.

Passaggio 5

40 g di parmigiano grattugiato - **2 pizzichi** di pepe nero fresco macinato - **2 cucchiai** di erba cipollina tritata
Dividere il composto del passaggio 4 in 2 ciotole. Versare la zuppa del passaggio 3 attorno al composto. Guarnire con il parmigiano rimanente, il pepe nero e l'erba cipollina, quindi servire.