

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 cucchiaini 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 cucchiaini [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 cucchiaini 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 cucchiaini** 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 cucchiaini** [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 cucchiaini** 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.