KIKKOMAN

Ramen con prosciutto e uovo marinato

Tempo totale **200 Min** **80 Min** Tempo di preparazione **120 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.640 kJ / 387 kcal

Grassi: **10 g** Proteine: **23,8 g**
Carboidrati: **50 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

Per il concentrato di ramen (circa 6 porzioni):

200 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
3	pomodori secchi
4,5 pezzo	funghi secchi (es. porcini, champignon, shiitake)
1	spicchio d'aglio
1	pezzetto di porro (circa 3 cm)
1	pezzetto di zenzero (circa 1 cm)
1 cucchiaio	carne istantaneo
4 cucchiai	zucchero
1 pizzico	pepe nero macinato fresco

Per le uova marinate:

2	uova
2 cucchiai	brodo di pollo
1,5 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	zucchero

Per la minestra di ramen:

200 g	ramen
16 cucchiai	concentrato di ramen per porzione
1,4 l	brodo caldo a piacere (es. di pollo, manzo, vegetale o di pesce)
1	cipollotto
120 g	prosciutto a piacere (a

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per la salsa di soia con concentrato di ramen, lasciare pomodori secchi e funghi in salamoia durante la notte.

Passaggio 2

Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Pulire il porro e tagliarlo ad anelli sottili.

Passaggio 3

Mondare lo zenzero, tagliarlo a fette e cuocere con aglio, porro, brodo di carne istantaneo, zucchero, pepe e con la miscela di salsa di soia (1).

Passaggio 4

Togliere il concentrato di ramen dal fuoco, far raffreddare e scolare con un setaccio fine.

Passaggio 5

Per preparare le uova marinate, bollire le uova secondo i gusti e sgusciarle. Sbollentare brodo di pollo, salsa di soia e zucchero, versare insieme alle uova in un sacchetto per alimenti, far fuoriuscire l'aria e lasciar marinare per 1-2 ore.

Passaggio 6

Per la minestra di ramen, preparare la pasta come riportato sulla confezione. Aggiungere 3 ½-4 cucchiai di ramen in 4 ciotole donburi e versare in

	fette)
4 cucchiai	cipolle fritte
8	pezzetti di foglie di Nori
	pepe bianco macinato fresco

ognuna di esse 350 ml di brodo caldo. Scolare per bene la pasta e aggiungerla alla minestra.

Passaggio 7

Tagliare i cipollotti ad anelli sottili e lavarli. Dimezzare le uova. Aggiungere il prosciutto con le uova marinate e le cipolle fritte nella minestra e guarnire con cipollotti e foglie di Nori. Aggiustare di pepe a piacere e servire.