

Spezzatino di patate e olive con raclette

Tempo totale **50 Min** 10 Min Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.885 kJ / 450 kcal

Grassi: **30 g** Proteine: **14 g**

Carboidrati: **32 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

300 g di patate piccole
2 cucchiaini di olio
1 cipolla, tritata finemente
2 spicchi d'aglio, tritati
70 g di olive Kalamata, denocciolate e tagliate a metà
350 ml di brodo vegetale
3 rametti di timo fresco
1 cucchiaino di origano essiccato
4 cucchiaini Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
4 cucchiaini Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
150 g di raclette a fette
2 fette di pane raffermo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di patate piccole - **2 cucchiaini** di olio - **1** cipolla, tritata finemente - **2** spicchi d'aglio, tritati - **70 g** di olive Kalamata, denocciolate e tagliate a metà - **350 ml** di brodo vegetale - **3** rametti di timo fresco - **1 cucchiaino** di origano essiccato - **4 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman **4 cucchiaini** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
Scalda l'olio in una padella a fuoco diretto. Fai soffriggere la cipolla tritata e l'aglio fino a quando non saranno morbidi. Aggiungi le patate e cuoci fino a quando non iniziano a dorarsi leggermente. Aggiungi il brodo vegetale, quindi incorpora il timo e l'origano (spezzettati in piccoli pezzi). Condisci con la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman e la Marinata Teriyaki Kikkoman. Porta lo spezzatino a ebollizione e cuoci per 25-30 minuti, fino a quando le patate non saranno tenere. Aggiungi le olive Kalamata e lasciale scaldare per 4-5 minuti.

Passaggio 2

150 g di raclette a fette - **2 fette** di pane raffermo
Negli ultimi 2 minuti di cottura, aggiungi le fette di pane nella padella e copri con la raclette a fette. Lascia sciogliere il formaggio per 3-4 minuti e poi servi.