KIKKOMAN

Calamaro alla piastra, con padellata di cavolo e peperoni

Tempo totale **25 Min**

INGREDIENTI

2 Porzioni

3 cucchiai	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
1	calamaro
120 g	cavolo cappuccio
5 g	zenzero
0,5	peperone rosso
0,5	peperone giallo
1 cucchiaino	zucchero di canna
1	cipollotto
	Sesamo q.b.

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pulire il calamaro, separare i tentacoli e le alette, dividere il corpo a metà e inciderlo con il coltello, con tagli trasversali. Affettare finemente il cavolo cappuccio, tagliare i peperoni a listarelle di circa 1 cm, tagliare il cipollotto a rondelle e lo zenzero. Rosolare il cipollotto insieme allo zenzero tritato, aggiungere i peperoni e un cucchiaio di zucchero di canna, quindi spadellare a fiamma vivace. Unire il cavolo cappuccio e la Salsa Ponzu di soia e agrumi Kikkoman e fare restringere per 1 minuto. Unire il sesamo e tenere in caldo. Passare il calamaro alla piastra. Impiattare le verdure al centro del piatto e adagiarvi sopra il calamaro, nappare con il fondo di cottura delle verdure.