KIKKOMAN

Canederli di spinaci con salsa ai funghi

Tempo totale **45 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.273 kJ / 783 kcal

Grassi: **55 g** Proteine: **30 g**
Carboidrati: **59 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Canederli di spinaci:

10 g	di burro
180 g	di spinaci novelli finemente tritati
40 g	di cipolla finemente tritata
60 ml	di latte
1,5 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
0,33 cucchiaino	di pepe nero macinato fresco
0,25 cucchiaino	di noce moscata
150 g	di panini raffermi, a dadini
15 g	di Grana Padano grattugiato
1,5 cucchiaio	Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
1	uovo

Salsa ai funghi:

150 g	di funghi champignon
15 g	di burro
60 g	di cipolla finemente tritata
100 ml	di panna
1	spicchio d'aglio, schiacciato
1,5 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale

PREPARAZIONE

Passaggio 1

10 g di burro - **180 g** di spinaci novelli finemente tritati - **40 g** di cipolla finemente tritata - **60 ml** di latte - **1,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **0,33 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco - **0,25 cucchiaino** di noce moscata - **150 g** di panini raffermi, a dadini - **15 g** di Grana Padano grattugiato - **1,5 cucchiaio** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese - **1** uovo

Sciogliere il burro in una padella, aggiungere gli spinaci e saltarli fino a farli appassire, quindi trasferirli su un piatto. Nella stessa padella, soffriggere la cipolla fino a renderla traslucida, quindi aggiungere il latte, la Salsa di Soia Kikkoman, il pepe e la noce moscata e scaldare delicatamente. Versare il composto sui cubetti di pane, quindi unire gli spinaci, il formaggio, il Panko Kikkoman e l'uovo. Mescolare fino a ottenere un impasto e, con le mani bagnate, formare dei piccoli canederli. Mettere i canederli in acqua calda e far sobbollire per 12 minuti, assicurandosi che l'acqua non bolla.

Passaggio 2

150 g di funghi champignon - **15 g** di burro - **60 g** di cipolla finemente tritata - **100 ml** di panna - **1** spicchio d'aglio, schiacciato - **1,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **0,33 cucchiaino** di timo secco - **0,33 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco - **1 cucchiaino** di succo di limone - **0,5 cucchiaino** di scorza di limone

Tagliare i funghi a pezzetti. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e soffriggere fino

0,33 cucchiaino	di timo secco
0,33 cucchiaino	di pepe nero macinato fresco
1 cucchiaino	di succo di limone
0,5 cucchiaino	di scorza di limone

In aggiunta:

30 g	di pancetta affumicata a dadini
1 cucchiaio	di prezzemolo tritato
0,33 cucchiaino	di pepe nero macinato fresco

a renderla traslucida. Aggiungere i funghi e cuocere per circa 5 minuti finché l'acqua rilasciata non sarà evaporata. Versare la panna, poi aggiungere l'aglio, la Salsa di Soia Kikkoman, il timo secco, il pepe, il succo e la scorza di limone. Cuocere a fuoco basso fino a che la salsa non si sarà addensata, mescolando di tanto in tanto.

Passaggio 3

30 g di pancetta affumicata a dadini
In un'altra padella, rosolare la pancetta fino a renderla croccante e priva di grasso.

Passaggio 4

1 cucchiaio di prezzemolo tritato - **0,33 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco
Disporre i canederli nei piatti, versarvi sopra la salsa ai funghi, quindi cospargere con la pancetta, il prezzemolo e il pepe.