

Hot pot piccante al pomodoro e kimchi

Tempo totale **35 Min** 15 Min Tempo di preparazione 10 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.059 kJ / 731 kcal

Grassi: **49,5 g** Proteine: **37,2 g**
Carboidrati: **33,3 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

8	fette di bacon
2	cespi di cicoria
120 g	di broccoli
1	cipolla
2	pomodori
1	peperone rosso
150 g	di funghi (ad es. enoki, champignon, pleurotus/ostrica gigante)
8	salsicce
150 g	di pelmeni o ravioli
100 g	di formaggio grattugiato (ad es. parmigiano o mozzarella)

Per il brodo:

500 ml	di brodo di pollo
400 g	di pomodori a pezzetti in scatola
50 ml	di vino bianco
4 cucchiaini	<u>Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman</u>

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 cespi di cicoria - **8** fette di bacon - **120 g** di broccoli - **1** cipolla - **2** pomodori - **1** peperone rosso - **150 g** di funghi (ad es. enoki, champignon, pleurotus/ostrica gigante) - **8** salsicce
Taglia i cespi di cicoria in quarti per il lato lungo e avvolgi ogni pezzo in una fetta di bacon. Dividi i broccoli in cimette della dimensione di un boccone. Affetta la cipolla e taglia ciascun pomodoro in 8 spicchi. Taglia il peperone a strisce per il lungo. Pulisci i funghi, taglia a metà quelli più grandi (champignon o pleurotus/ostrica gigante) e separa gli enoki in ciuffi. Taglia le salsicce a metà.

Passaggio 2

500 ml di brodo di pollo - **400 g** di pomodori a pezzetti in scatola - **50 ml** di vino bianco - **4 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman

Unisci in una pentola il brodo di pollo, i pomodori a pezzetti, il vino bianco e la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman. Porta a ebollizione per creare la base del brodo.

Passaggio 3

Aggiungi l'indivia avvolta nel bacon, i broccoli, la cipolla, i pomodori, il peperone, i funghi e le salsicce dal Passaggio 1 al brodo preparato nel Passaggio 2. Porta di nuovo a ebollizione, poi lascia sobbollire dolcemente finché le verdure saranno tenere e le salsicce completamente cotte.

Passaggio 4

150 g di pelmeni o ravioli - **100 g** di formaggio

grattugiato (ad es. parmigiano o mozzarella)

Per creare una portata finale gustosa, aggiungi i pelmeni o i ravioli al brodo rimasto. Lasciali sobbollire delicatamente fino a completa cottura, poi cospargi con il formaggio grattugiato per un risultato ricco e cremoso.