

# 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**

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

**Per il brodo:**

<b>500 ml</b>	di brodo di pollo
<b>400 g</b>	di pomodori a pezzetti in scatola
<b>50 ml</b>	di vino bianco
<b>4 cucchiai</b>	<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 bocccone. 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 cucchiai** 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  
sobborlire delicatamente fino a completa cottura,  
poi cospargi con il formaggio grattugiato per un  
risultato ricco e cremoso.