KIKKOMAN

Involtini di carta di riso al ramen

Tempo totale **20 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.537 kJ / 853 kcal

Grassi: **67,6 g** Proteine: **17,6 g**
Carboidrati: **41 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per gli involtini:

75 g	di noodles (anche istantanei)
3	cipollotti
2	rametti di coriandolo (oppure prezzemolo a foglia piatta)
0,25	di peperone rosso
1,5 cucchiaio	di semi di sesamo tostati
1,5 cucchiaino	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
1,5 cucchiaio	di maionese
60 g	di formaggio grattugiato (es. Emmental o Gouda stagionato)
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
12	fogli di carta di riso (circa 16–18 cm di diametro)
2 cucchiai	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Per la salsa:

4,5 cucchiai	di maionese
1 cucchiaino	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

75 g di noodles - **2** cipollotti - **2** rametti di coriandolo - **0,25** di peperone rosso
Cuoci i noodles seguendo le istruzioni sulla confezione e tagliali a pezzetti piccoli. Affetta i cipollotti, trita finemente il coriandolo e taglia a cubetti il peperone rosso.

Passaggio 2

1,5 cucchiaio di semi di sesamo tostati - **1,5 cucchiaino** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman **1,5 cucchiaio** di maionese - **60 g** di formaggio grattugiato (es. Emmental o Gouda stagionato) - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Mescola i noodles con due terzi dei cipollotti, il coriandolo, il peperone, i semi di sesamo, la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, la maionese, il formaggio e la Salsa di Soia Kikkoman.

Passaggio 3

12 fogli di carta di riso (circa 16–18 cm di diametro)
Immergi brevemente ogni foglio di carta di riso in acqua fredda e adagialo su un canovaccio umido. Metti circa 1 cucchiaio di ripieno su ciascun foglio, piega i lati e arrotola per chiudere gli involtini.

Passaggio 4

2 cucchiai Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Scalda l'olio di sesamo in una padella grande e friggi gli involtini per 4–6 minuti, girandoli finché saranno dorati su tutti i lati.

Passaggio 5

1	rametto di coriandolo (o prezzemolo)	**4,5 cucchiai** di maionese - **1 cucchiaino** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1** rametto di coriandolo - **1** cipollotto tagliato a fettine Mescola la maionese con la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman e la Salsa di Soia Kikkoman. Decora con il coriandolo e il cipollotto a fettine, quindi servi insieme agli involtini.
1	cipollotto	