

Kimchi Ramen piccante con maiale

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione 20 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.573 kJ / 614 kcal

Grassi: **20,3 g** Proteine: **29,1 g**
Carboidrati: **71,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

80 g di maiale (va bene qualsiasi taglio)
0,5 cipolla
150 g Kimchi
1 cucchiaio [Olio di Sesamo Tostato Kikkoman](#)
2 cucchiai [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
120 g spinaci
2 uova sode
60 g cipollotti
200 g noodle per ramen
Per la zuppa di Kimchi Ramen
30 ml [Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu \(Salsa di Soia\) Kikkoman](#)
60 ml [Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman](#)
420 ml acqua bollente
Alcune scaglie di peperoncino

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preparare il Kimchi seguendo la seguente ricetta.

Passaggio 2

Friggere maiale, Kimchi e cipolla con l'olio di sesamo tostato Kikkoman e condire con salsa di soia Kikkoman.

Passaggio 3

Bollire gli spinaci.

Passaggio 4

Preparare le uova sode.

Passaggio 5

Tagliare i cipollotti in piccoli pezzi.

Passaggio 6

Preparare i noodle seguendo le istruzioni sulla confezione.

Passaggio 7

Portare a ebollizione circa 420 ml di acqua in una padella, mescolare con 30 ml di Base per zuppa di ramen Kikkoman e 60 ml di Salsa piccante per Kimchi Kikkoman.

Passaggio 8

Dividere la zuppa in due ciotole. Scolare bene i noodle e aggiungerli nella zuppa.

Passaggio 9

Disporre la carne di maiale al Kimchi saltata in padella e gli spinaci bolliti sui noodle e guarnire con uova e cipollotti.

Passaggio 10

Cospargere il tutto con alcuni fiocchi di peperoncino.