

Pasta Alfredo con pollo e salsa teriyaki

Tempo totale **25 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

2.880 kJ / 688 kcal

Grassi: **31,9 g** Proteine: **47,7 g**

Carboidrati: **51,8 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

500 g	di petto di pollo a fette
120 g	<u>Salsa Teriyaki con Aglio Arrostito Kikkoman</u>
1 cucchiaio	<u>Olio di Sesamo Tostato Kikkoman</u>
1 cucchiaio	di burro
200 g	funghi shiitake (o altri funghi a scelta)
1	cipolla media
1	spicchio d'aglio
200 g	di pomodorini
200 g	di panna da cucina
100 g	di Pecorino
0,25	di pepe nero macinato
cucchiaino	fresco
0,25	di peperoncino in polvere
cucchiaino	
500 g	di linguine (o pasta fresca tipo tagliatelle)
	Qualche foglia di basilico

PREPARAZIONE

Passaggio 1

500 g di petto di pollo a fette - **4 cucchiai** Salsa Teriyaki con Aglio Arrostito Kikkoman **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Tagliare il petto di pollo a cubetti o strisce e marinare con la Salsa Teriyaki Kikkoman per circa 5 minuti. Scaldare l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in un wok, friggere il pollo per circa 8 minuti e mettere da parte.

Passaggio 2

1 cucchiaio di burro - **200 g** di funghi shiitake (o altri funghi a scelta) - **1** cipolla media - **1** spicchio d'aglio - **200 g** di pomodorini

Per la salsa, scaldare il burro nel wok. Tagliare i funghi a pezzi di circa 2 cm. Tritare la cipolla e l'aglio, quindi soffriggere entrambi con i funghi nel burro caldo per circa 5 minuti. Aggiungere i pomodorini e soffriggere per altri 3 minuti

Passaggio 3

200 g di panna da cucina - **4 cucchiai** Salsa Teriyaki con Aglio Arrostito Kikkoman - **100 g** di Pecorino - **0,25 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco - **0,25 cucchiaino** di peperoncino in polvere - **500 g** di linguine (o pasta fresca tipo tagliatelle)

Versare la panna e la restante Salsa Teriyaki Kikkoman, portare a ebollizione. Grattugiare il Pecorino, unirlo alla salsa e insaporire con pepe nero e peperoncino. Cuocere la pasta seguendo le istruzioni sulla confezione.

Passaggio 4

Qualche foglia di basilico

Unire la salsa con la pasta e il pollo nel wok,

distribuire nei piatti, guarnire con le foglie di basilico e servire.