

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 Salsa Teriyaki con Aglio Arrostito Kikkoman
1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaino 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 cucchiaino di pepe nero macinato fresco
0,25 cucchiaino di peperoncino in polvere
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 cucchiaini** Salsa Teriyaki con Aglio Arrostito Kikkoman **1 cucchiaino** 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 cucchiaino 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 cucchiaini** 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.