

# Pasta cremosa al gochujang con kimchi

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

Valori nutrizionali (per porzione):

**2.193 kJ / 523 kcal**

Grassi: **22,3 g** Proteine: **15 g**

Carboidrati: **65,4 g**

## INGREDIENTI

**4 Porzioni**

<b>2</b>	spicchi d'aglio
<b>1 cucchiaino</b>	<u>Olio di Sesamo Tostato Kikkoman</u>
<b>160 g</b>	di kimchi (in barattolo)
<b>200 g</b>	di taccole
<b>200 g</b>	di panna da cucina
<b>300 g</b>	di penne o pennette
<b>0,5 cucchiaino</b>	di pasta di gochujang
<b>2 cucchiaini</b>	di burro di arachidi
<b>1 cucchiaino</b>	di sciroppo d'acero
<b>4 cucchiaini</b>	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
	Pepe nero macinato al momento
<b>2 cucchiaini</b>	di anelli di cipollotto
<b>2 cucchiaini</b>	di semi di sesamo tostati

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**2** spicchi d'aglio - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **160 g** di kimchi (in barattolo) - **200 g** di taccole - **200 g** di panna da cucina  
Trita finemente l'aglio e fallo soffriggere nell'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in un wok o in una padella capiente. Aggiungi il kimchi e le taccole (tagliali a metà se necessario) e cuoci brevemente. Versa la panna, porta a ebollizione e lascia sobbollire per circa 5 minuti.

### Passaggio 2

**300 g** di penne o pennette - **0,5 cucchiaino** di pasta di gochujang - **2 cucchiaini** di burro di arachidi - **1 cucchiaino** di sciroppo d'acero - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman  
Cuoci la pasta seguendo le istruzioni sulla confezione e conserva circa 100 ml dell'acqua di cottura dopo averla scolata. Mescola l'acqua di cottura con la pasta di gochujang, il burro di arachidi, lo sciroppo d'acero e la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman.

### Passaggio 3

Pepe nero macinato al momento - **2 cucchiaini** di anelli di cipollotto - **2 cucchiaini** di semi di sesamo tostati  
Aggiungi la pasta e la salsa alle verdure cremose nel wok, mescola brevemente, condisci con il pepe e disponi nei piatti. Guarnisci con gli anelli di cipollotto e i semi di sesamo tostati, poi servi.