

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

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

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 spicchi d'aglio - **1 cucchiaio** 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.