KIKKOMAN

Ramen al burro di miso con gamberi

Tempo totale **20 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.939 kJ / 701 kcal

Grassi: **47,2 g** Proteine: **22,2 g**
Carboidrati: **41,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

120 g	di gamberi pronti per la cottura
1	spicchio d'aglio
4 cucchiaini	di olio d'oliva
2 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
140 g	di mais dolce (in scatola)
1 cucchiaino	di sale
60 g	di funghi champignon
60 g	di funghi pleurotus
75 g	di burro non salato
120 g	di foglie di spinacino
200 g	di noodles per ramen
40 g	di miso bianco
3 cucchiai	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
540 ml	di acqua

PREPARAZIONE

Passaggio 1

120 g di gamberi pronti per la cottura - **1** spicchio d'aglio - **4 cucchiaini** di olio d'oliva - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Asciugare i gamberi e tritare finemente l'aglio. Scaldare l'olio d'oliva e l'aglio in una padella a fuoco basso. Quando l'aglio diventa fragrante, aggiungere i gamberi, saltarli in padella e condire con 1 cucchiaio di Salsa di Soia Kikkoman.

Passaggio 2

140 g di mais dolce (in scatola) - **1 cucchiaino** di sale
Scaldare il mais dolce con un po' d'acqua e sale per circa 1 minuto.

Passaggio 3

60 g di funghi champignon - **60 g** di funghi pleurotus - **25 g** di burro non salato - **0,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Tagliare i funghi a pezzi di uguali dimensioni. Scaldare il burro in una padella. Aggiungere i funghi e saltarli in padella. Aggiungere la Salsa di Soia Kikkoman, quindi rimuovere il composto dalla padella.

Passaggio 4

20 g di burro non salato - **0,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **120 g** di foglie di spinacino
Sciogliere il burro nella stessa padella. Aggiungere gli spinaci e saltarli fino a quando non si saranno ammorbiditi, quindi condire con la Salsa di Soia Kikkoman.

Passaggio 5

200 g di noodles per ramen - **40 g** di miso bianco - **3 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **540 ml** di acqua

Preparare i noodles secondo le istruzioni sulla confezione. Portare a ebollizione il miso, la Base per Zuppa di Ramen Kikkoman e 540 ml di acqua. Dividere i noodles in due ciotole e aggiungere la Base per Zuppa di Ramen Kikkoman. Disporre i gamberi, il mais dolce, i funghi e gli spinaci al centro dei noodles.

Passaggio 6

30 g di burro non salato

Guarnire il ramen con il burro a pezzetti rimanente e servire.