KIKKOMAN

Ramen con cotoletta al curry e teriyaki

Tempo totale **60 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **35 Min** Tempo di cottura **15 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
5.185 kJ / 1.238 kcal

Grassi: **73 g** Proteine: **53 g**
Carboidrati: **89 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2	cotolette di maiale (circa 130 g ciascuna)
100 ml	Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
40 g	di farina
2	uova
50 g	Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
40 g	di burro non salato
60 ml	di olio di semi di girasole
0,5	cavolo verza
4 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1	cipolla rossa
1	mini pak choi
200 g	di noodles per ramen
10 g	di curry in polvere
50 ml	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
4 cucchiaini	di panna fresca
540 ml	di acqua calda
2 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
2 cucchiai	di maionese
	Qualche foglia di prezzemolo a foglia piatta

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 cotolette di maiale (circa 130 g ciascuna) - **100 ml** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman **40 g** di farina - **2** uova - **50 g** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
Posizionare la carne tra due strati di pellicola trasparente o in un sacchetto per congelatore. Usando un batticarne o una casseruola con manico, battere delicatamente la carne fino a renderla sottile. Marinare nella Marinata Teriyaki Kikkoman per circa 15 minuti. Infarinare la cotoletta marinata, quindi passarla nelle uova sbattute e infine nel Panko Kikkoman .

Passaggio 2

40 g di burro non salato - **2,5 cucchiai** di olio di semi di girasole
Mettere il burro e l'olio di semi di girasole in una padella e scaldare. Una volta che il burro si è sciolto, aggiungere la cotoletta e friggere fino a quando non sarà dorata e croccante su entrambi i lati.

Passaggio 3

0,5 cavolo verza - **1** cipolla rossa - **1** mini pak choi - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2 cucchiai** di olio di semi di girasole
Tagliare il cavolo verza a pezzetti e friggerlo in una padella con 1 cucchiaio di olio di semi di girasole a fuoco medio. Non appena è cotto, aggiungere 1 cucchiaino di Salsa di Soia Kikkoman, friggere brevemente e rimuovere dalla padella. Tagliare la cipolla a strisce, friggerla in ½ cucchiaio di olio caldo e condire con 2 cucchiaini di Salsa di Soia

Kikkoman. Tagliare il pak choi a strisce larghe, friggerlo allo stesso modo con ½ cucchiaio di olio e aggiungere 1 cucchiaino di Salsa di Soia Kikkoman.

Passaggio 4

200 g di noodles per ramen - **10 g** di curry in polvere - **50 ml** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **4 cucchiaini** di panna fresca - **540 ml** di acqua calda

Preparare i noodles secondo le istruzioni sulla confezione. Mettere il curry in polvere, la Base per Zuppa di Ramen Kikkoman, la panna e 540 ml di acqua calda in una pentola, mescolare bene e scaldare. Tagliare la cotoletta a strisce. Dividere i noodles cotti in 2 ciotole, aggiungere la zuppa calda di ramen al curry e posizionare le verdure e le cotolette sopra i noodles.

Passaggio 5

2 cucchiai Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **2 cucchiai** di maionese - Qualche foglia di prezzemolo a foglia piatta

Mescolare la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman con la maionese e versarla a filo sulla cotoletta. La salsa rimanente può essere usata come dip. Cospargere con il prezzemolo e servire.