

Ramen con gamberi e lattuga romana

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

Valori nutrizionali (per porzione):

1.885 kJ / 450 kcal

Grassi: **12 g** Proteine: **24 g**

Carboidrati: **55 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

140 g di gamberi crudi (circa 8)
10 ml Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 mini lattuga romana
30 ml di olio di colza
400 g di noodles per ramen
10 g di zenzero fresco
2 spicchi di aglio
4 cucchiaini Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
540 ml di acqua
Qualche gambo di cipollotti verdi per guarnire
Semi di sesamo, opzionali, per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

140 g di gamberi crudi (circa 8) - **10 ml** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Marinare i gamberi nell'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman per 5 minuti, quindi cuocerli in una padella calda per 4–5 minuti fino a quando non diventeranno rosa e cotti.

Passaggio 2

1 mini lattuga romana - **15 ml** di olio di colza - **400 g** di noodles per ramen

Tagliare la lattuga romana a metà e rosolarla per 2–3 minuti nell'olio di colza. Cuocere i noodles separatamente in acqua bollente seguendo le istruzioni sulla confezione, quindi scolare.

Passaggio 3

10 g di zenzero fresco - **2** spicchi di aglio - **15 ml** di olio di colza - **4 cucchiaini** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **540 ml** di acqua - Qualche gambo di cipollotto verde per guarnire - Semi di sesamo, opzionali, per guarnire

Tritare finemente lo zenzero e l'aglio, quindi saltarli brevemente per 20–30 secondi nell'olio di colza. Unire la Base per Zuppa Ramen Kikkoman con l'acqua, lo zenzero e l'aglio e portare a ebollizione. Mettere i noodles in una ciotola, versare sopra il brodo di ramen, aggiungere i gamberi e le metà di lattuga romana, quindi guarnire con i cipollotti e, se desiderato, i semi di sesamo.