KIKKOMAN

Ramen di patate dolci e funghi

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

Valori nutrizionali (per porzione):
1.682 kJ / 403 kcal

Grassi: **13 g** Proteine: **7 g**
Carboidrati: **64,2 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

350 g	di patate dolci
120 g	di pastinaca (oppure radice di prezzemolo o sedano rapa)
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
300 ml	di bevanda di riso oppure bevanda d'avena
300 ml	di acqua
2,5 cucchiai	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

Per i funghi:

80 g	di funghi cardoncelli
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
0,25 cucchiaino	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
1 cucchiaino	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
	Pepe nero macinato fresco, a piacere
0,25 mazzetto	di prezzemolo

In aggiunta:

2 cucchiaini	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di

PREPARAZIONE

Passaggio 1

350 g di patate dolci - **120 g** di pastinaca (oppure radice di prezzemolo o sedano rapa) - **1** scalogno - **1** spicchio d'aglio - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Taglia le patate dolci e la pastinaca a cubetti. Sbuccia e trita finemente lo scalogno e l'aglio. Scalda l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in una casseruola e fai soffriggere delicatamente lo scalogno e l'aglio insieme alle patate dolci e alla pastinaca.

Passaggio 2

300 ml di bevanda di riso oppure bevanda d'avena - **300 ml** di acqua - **2,5 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
Versa nella casseruola la bevanda di riso o d'avena e l'acqua, aggiungi la Base Concentrata per Zuppa Ramen Kikkoman, porta a ebollizione e lascia cuocere coperto per circa 15 minuti.

Passaggio 3

80 g di funghi cardoncelli - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **0,25 cucchiaino** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **1 cucchiaino** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - Pepe nero macinato fresco, a piacere - **0,25 mazzetto** di prezzemolo
Taglia i funghi a striscioline. Scalda l'Olio di Sesamo Kikkoman in una padella e rosola i funghi per circa 3 minuti, finché non diventeranno dorati. Condisci con la Base per Zuppa Ramen Kikkoman, la Salsa Ponzu Kikkoman e il pepe. Trita finemente il

Limone Kikkoman
Pepe nero macinato fresco, a piacere

3 pizzichi di noce moscata macinata

Fiocchi di peperoncino

prezzemolo.

Passaggio 4

2 cucchiaini Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - Pepe nero macinato fresco, a piacere - **3 pizzichi** di noce moscata macinata - Fiocchi di peperoncino

Frulla la zuppa fino a ottenere una consistenza cremosa, quindi condisci con la Salsa Ponzu Kikkoman, pepe e noce moscata. Versa nelle ciotole o nelle tazze da zuppa, completa con i funghi, il prezzemolo e i fiocchi di peperoncino, quindi servi a tavola.