

Ramen di tortellini vegetariani

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.391 kJ / 332 kcal

Grassi: **14 g** Proteine: **18,1 g**

Carboidrati: **31,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

150 g di broccoli
100 g di piccoli funghi
1 cucchiaio Olio di Sesamo Tostato
Kikkoman
1 carota
60 g di spinaci
150 g tortellini o ravioli
vegetariani
3,5 cucchiari Base di Zuppa di Ramen
Concentrata - Gusto
Shoyu (Salsa di Soia)
Kikkoman
2 uova
1 peperoncino rosso
piccolo e coriandolo
fresco per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Friggere le cimette dei broccoli e i funghi a cubetti nell'olio caldo per 5–8 minuti. Tagliare le a striscioline sottili. Aggiungere gli spinaci e friggere brevemente. Preparare i tortellini secondo le istruzioni sulla confezione.

Passaggio 2

Portare a ebollizione circa 540 ml di acqua in una pentola e mescolare con la salsa di ramen. Sbattere l'uovo, versarlo nella zuppa di ramen e lasciarlo rassodare. Dividere il tutto in due ciotole e aggiungere i tortellini.

Passaggio 3

Disporvi sopra il composto di verdure, guarnire con peperoncino e coriandolo fresco e servire.