

# Ramen messicano

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

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2.335 kJ / 558 kcal**

Grassi: **22,5 g** Proteine: **27,1 g**  
Carboidrati: **48,7 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

**100 g** noodle per ramen (in alternativa spaghetti o penne)  
**200 g** carne macinata mista  
**1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman  
**1** spicchio d'aglio  
**0,5** peperone verde, peperone giallo e peperone rosso  
**100 g** mais dolce in scatola  
**1 cucchiaino** mix di spezie messicane  
**3,5 cucchiaini** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman  
**1,5 cucchiaini** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman  
**1,5 cucchiaini** peperoncino jalapeno rosso e verde affettato (in vaso)  
**2 cucchiaini** cipolle fritte

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Preparare i noodle seguendo le istruzioni sulla confezione

### Passaggio 2

Friggere in olio caldo la carne macinata per circa 5 minuti

### Passaggio 3

Tagliare i peperoni a striscioline, tritare finemente l'aglio, aggiungerlo alla carne macinata e friggere brevemente. Aggiungere quindi il mais dolce scolato e riscaldare brevemente. Condire con il mix di spezie messicane.

### Passaggio 4

Portare a ebollizione in una casseruola circa 540 mL di acqua, aggiungere la Base per zuppa di ramen Kikkoman e la Salsa piccante per Kimchi Kikkoman. Dividere la zuppa in due ciotole.

### Passaggio 5

Aggiungere i noodle cotti e ricoprire con la miscela di carne macinata.

### Passaggio 6

Guarnire con i peperoncini jalapeno e con le cipolle fritte prima di servire.