

Ravioli croccanti alla napoletana

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

Valori nutrizionali (per porzione):
3.114 kJ / 747 kcal

Grassi: **41,2 g** Proteine: **24,3 g**
Carboidrati: **64,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per la salsa alla napoletana:

- 1** cipolla piccola
- 1** spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
- 1 cucchiaio** di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino** di zucchero di canna
- 300 g** di passata di pomodoro
- 2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
- 1 cucchiaino** di erbe aromatiche all'italiana essiccate
Qualche foglia di basilico
- 3 pizzichi** di pepe nero macinato fresco

Per i ravioli

- 250 g** di pasta fresca ripiena, ad es. ravioli o cappelletti
- 3 cucchiai** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
- 1** spicchio d'aglio tritato
- 4 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Qualche foglia di basilico
- 40 g** di Parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 cipolla piccola - **1** spicchio d'aglio - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaino** di concentrato di pomodoro - **1 cucchiaino** di zucchero di canna - **300 g** di passata di pomodoro - **2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **1 cucchiaino** di erbe aromatiche all'italiana essiccate - Qualche foglia di basilico - **3 pizzichi** di pepe nero macinato fresco

Per la salsa, tritare finemente la cipolla e l'aglio. Scaldare l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in un pentolino e far soffriggere la cipolla e l'aglio. Aggiungere il concentrato di pomodoro e tostarlo brevemente. Spolverare con lo zucchero e lasciar caramellare leggermente. Unire la passata, la Base Concentrata per Zuppa Ramen Kikkoman e le erbe aromatiche, portare a bollore e lasciar sobbollire per circa 5 minuti. Completare la salsa con il basilico e insaporire con il pepe.

Passaggio 2

250 g di pasta fresca ripiena, ad es. ravioli o cappelletti - **3 cucchiai** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese **1** spicchio d'aglio tritato - **4 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Cuocere i ravioli seguendo le istruzioni sulla confezione. Nel frattempo, scaldare l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in una padella e tostare il Panko Kikkoman con l'aglio tritato per 2–3 minuti.

Passaggio 3

Qualche foglia di basilico - **40 g** di Parmigiano

grattugiato

Disporre la salsa e i ravioli nei piatti, guarnire con il panko tostato, il basilico e il Parmigiano, quindi servire.