KIKKOMAN

# 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 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 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.