KIKKOMAN

Ravioli kimchi con cavolo e funghi

Tempo totale **85 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **35 Min** Tempo di cottura **20 Min** Tempo di riposo

Valori nutrizionali (per porzione):
1.890 kJ / 452 kcal

Grassi: **12 g** Proteine: **13 g**
Carboidrati: **68 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

300 g	di farina di grano tenero
50 ml	di olio vegetale
2,5 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
200 ml	di acqua calda
250 g	di cavolo cappuccio bianco
1,5 l	di acqua
1 cucchiaino	di sale
3	cipolle
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaino	di miele
250 g	di funghi champignon
2 cucchiai	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
1 cucchiaino	di pepe nero macinato fresco
1 cucchiaio	di foglioline di timo fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di farina di grano tenero - **20 ml** di olio vegetale - **0,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **200 ml** di acqua calda
Versa la farina sul piano di lavoro e forma una fontana al centro. Aggiungi l'olio, la Salsa di Soia e l'acqua calda. Impasta fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Copri l'impasto con una ciotola e lascialo riposare per circa 20 minuti.

Passaggio 2

250 g di cavolo cappuccio bianco - **500 ml** di acqua - **2** cipolle - **1** spicchio d'aglio - **250 g** di funghi champignon - **20 ml** di olio vegetale - **2 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco
Taglia finemente il cavolo. Mettilo in una pentola, coprilo con acqua bollente e cuoci per 15–20 minuti, finché non sarà tenero. Scola e strizza bene per eliminare l'acqua in eccesso. Lascia intiepidire, poi tritalo finemente. Trita finemente anche la cipolla, l'aglio e i funghi. Scalda l'olio in una padella, aggiungi la cipolla e falla rosolare finché diventa trasparente. Unisci l'aglio e cuoci per un altro minuto. Aggiungi i funghi e poi il cavolo. Condisci con il pepe, la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman e la Salsa di Soia Kikkoman. Salta tutto insieme per 2–3 minuti. Metti il ripieno da parte e lascia raffreddare.

Passaggio 3

1 l di acqua - **1 cucchiaino** di sale
Dividi l'impasto in tre parti. Prendi una porzione e

stendila in una sfoglia sottile, mantenendo coperte le altre due per non farle seccare. Ritaglia dei dischi dalla sfoglia. Metti un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun disco, piega a mezzaluna e premi bene i bordi per sigillare. Disponi i ravioli su una superficie infarinata e coprili con un canovaccio. Ripeti con le restanti porzioni di impasto. Con questa quantità dovresti ottenere circa 15–20 ravioli. Cuoci i ravioli a più riprese in acqua bollente salata.

Passaggio 4

1 cipolla - **10 ml** di olio vegetale - **1 cucchiaino** di miele - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di foglioline di timo fresco

Taglia la cipolla a fettine sottili e falla rosolare nell'olio. Aggiungi il miele, la Salsa di Soia Kikkoman e metà delle foglioline di timo. Servi i ravioli con sopra la cipolla caramellata e completa con il timo rimasto.