

Spaghetti alla salsa Ponzu di soia e limone con tonno e funghi

Tempo totale **35 Min** **35 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.983 kJ / 714 kcal

Grassi: **67,2 g** Proteine: **31,2 g**
Carboidrati: **103,1 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

500 g	di spaghetti
	sale
1	barattolo di tonno
	sott'olio
240 g	di funghi misti (ad es.
	Shiitake, cardoncelli,
	Shimeji)
1	spicchio d'aglio
2	cipolle piccole
60 g	di rucola
1	piccolo peperoncino
	essiccato
2 cucchiaini	di olio d'oliva
	pepe macinato fresco
400 g	di pomodori a pezzi
200 ml	<u>Ponzu - Miscela di Salsa</u>
	<u>di Soia, Aceto e Aroma di</u>
	<u>Limone Kikkoman</u>
	Parmigiano

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente secondo le indicazioni sul pacco.

Passaggio 2

Lasciar scolare il tonno, pulire i funghi, tagliare gli Shiitake e i cordoncelli a rondelle, staccare gli Shimeji dal torsolo. Sbucciare aglio e cipolle e tagliare a fette sottili. Pulire e lavare la rucola. Ammorbidire il peperoncino in acqua.

Passaggio 3

Scottare i funghi e la metà delle cipolle in 1 cucchiaino di olio caldo, salare, pepare e rimuovere dalla padella. Scaldare l'olio restante nel fondo di cotture con l'aglio e il peperoncino, scottarvi la cipolla e l'aglio restanti. Versarvi i pomodori e la salsa Ponzu di soia e limone e portare a bollore, aggiungere la miscela di funghi e cipolle, tonno, gli spaghetti e la rucola e rimuovere il peperoncino.

Passaggio 4

Adagiare gli spaghetti alla salsa Ponzu di soia e limone nei piatti e servire con parmigiano grattugiato e pepe.