

Torri di patate dolci e verdure

Tempo totale **45 Min** 20 Min Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.824 kJ / 437 kcal

Grassi: **27 g** Proteine: **15,5 g**
Carboidrati: **30 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

1 cucchiaio di olio vegetale
300 g di patate dolci
200 g di zucchine
4 cucchiaini Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman
100 g di pancetta affettata
100 g di Gouda grattugiato
80 g di crema di formaggio
1 cucchiaio di maionese
2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio di timo appena tritato
Pepe macinato fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 cucchiaio di olio vegetale - **300 g** di patate dolci - **200 g** di zucchine - **4 cucchiaini** Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman - **100 g** di pancetta affettata - **100 g** di Gouda grattugiato
Preriscaldare il forno a 180 °C e ungere una teglia da muffin con l'olio. Sbucciare le patate dolci e tagliarle in fette sottili insieme alle zucchine. Ricoprire con Salsa Teriyaki BBQ Kikkoman con miele. Tagliare la pancetta a pezzi. Adagiare le patate dolci, le zucchine, la pancetta e il Gouda alternativamente negli stampi per muffin e cuocere per circa 25 minuti.

Passaggio 2

80 g di crema di formaggio - **1 cucchiaio** di maionese - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Mescolare tutti gli ingredienti per formare una salsa.

Passaggio 3

1 cucchiaio di timo appena tritato - Pepe macinato fresco
Togliere le torri di patate dolci dallo stampo e fissare con spiedini di legno. Cospargerle con timo e pepe e servire con la salsa.