KIKKOMAN

Tortino di carne in stile giapponese

Tempo totale **30 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.405,8 kJ / 575 kcal

Grassi: **38,8 g** Proteine: **27,2 g**
Carboidrati: **36,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di pasta sfoglia quadrata
1	uovo
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
150 g	di manzo macinato
2	cipollotti
4	funghi
1 cucchiaio	di miso
1 cucchiaio	di zucchero
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	di acqua
1 cucchiaio	di maizena o fecola di patate (da sciogliere con un altro cucchiaio d'acqua)
1 pizzico	di pepe nero
	Prezzemolo (per decorare)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 cucchiaio Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **150 g** di manzo macinato - **2** cipollotti - **4** funghi - **1 cucchiaio** di miso - **1 cucchiaio** di zucchero - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di acqua - **1 cucchiaio** di maizena o fecola di patate (da sciogliere con un altro cucchiaio d'acqua) - **1 pizzico** di pepe nero
Preparazione del ripieno:
Affettare le cipolle e tritare finemente i funghi. Aggiungere l'olio di sesamo Kikkoman in una padella e soffriggere i funghi e i cipollotti una volta che la padella sarà ben calda. Quando saranno morbidi, aggiungere il manzo macinato.
A cottura ultimata, aggiungere il miso, lo zucchero, la salsa di soia Kikkoman, l'acqua e il pepe nero. Una volta che il miso si è sciolto e si è mescolato in modo uniforme, aggiungere la soluzione di amido e mescolare bene il tutto.

Passaggio 2

200 g pasta sfoglia quadrata
Srotolare i fogli di pasta sfoglia e tagliarli in 8 quadrati (8 x 8 cm), quindi tagliarne 4 in 4 strisce lunghe (2 x 8 cm ciascuna).

Passaggio 3

1 uovo - **1** farcitura preparata al passaggio 1
Spennellare tutte le superfici con l'uovo. Disporre le 4 strisce su tutti i bordi. Disporre al centro il ripieno preparato nel passaggio 1 e spennellare nuovamente i bordi con l'uovo.
Cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti. Cospargere di prezzemolo tritato prima di servire.