KIKKOMAN

Udon teriyaki con funghi shiitake

Tempo totale **30 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

150 g	di funghi shiitake
3 cucchiai	di olio di colza
1	cipolla rossa, affettata
100 g	di finocchio, affettato
2	spicchi d'aglio, tritati
1	peperoncino rosso, tritato
30 g	di zenzero, tritato
125 g	di pomodorini ciliegini, tagliati a metà
100 ml	di acqua o brodo vegetale
300 g	di udon (sottovuoto, già cotti)
100 ml	Salsa Teriyaki per Wok con Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
2 cucchiai	di semi di sesamo tostati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

3 cucchiai di olio di colza - **1** cipolla rossa, affettata - **100 g** di finocchio, affettato - **150 g** di funghi shiitake

Scalda l'olio di colza in un grande wok e fai rosolare la cipolla e il finocchio per 3 minuti, mescolando spesso. Elimina i gambi dei funghi shiitake e taglia a metà o in quarti quelli più grandi. Aggiungili al wok e fai cuocere per altri 2 minuti.

Passaggio 2

2 spicchi d'aglio, tritati - **1** peperoncino rosso, tritato - **30 g** di zenzero, tritato - **125 g** di pomodorini ciliegini, tagliati a metà - **100 ml** di acqua o brodo vegetale

Aggiungi aglio, peperoncino, zenzero e pomodorini al wok e fai cuocere per altri 2 minuti. Sfuma con acqua o brodo, copri e lascia sobbollire per 5 minuti.

Passaggio 3

300 g di udon (sottovuoto, già cotti) - **100 ml** Salsa Teriyaki per Wok con Sesamo Tostato Kikkoman **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Scalda brevemente gli udon in una ciotola di acqua calda, poi scolali e aggiungili al wok. Unisci la Salsa Teriyaki con Sesamo e l'Olio di Sesamo Kikkoman. Mescola e cuoci brevemente finché gli udon non risulteranno ben glassati.

Passaggio 4

2 cucchiai di semi di sesamo tostati

Servi gli udon teriyaki e cospargili con i semi di sesamo tostati.