

Zuppa cremosa di peperoni e pomodori con gamberi teriyaki

Tempo totale **45 Min** 10 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di marinatura **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.696 kJ / 405 kcal

Grassi: **21,2 g** Proteine: **26 g**
Carboidrati: **26,6 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

3	peperoni rossi
3	pomodori succosi
1 cucchiaio	peperoncini sminuzzati
1	spicchio di aglio
1 cucchiaio	olio di oliva
400 ml	brodo vegetale
1,5	<u>Salsa di Soia a</u>
cucchiai	<u>Fermentazione Naturale</u>
	<u>Kikkoman</u>
0,25	pepe macinato al
cucchiaino	momento
2 cucchiai	basilico fresco
	sminuzzato
Per servire	
150 g	gamberi crudi
2 cucchiai	<u>Salsa Teriyaki Marinata</u>
	<u>Kikkoman</u>
60 g	peperoni Pimiento de
	Padrón (o zucchine)
1 cucchiaino	olio di oliva
1 cucchiaio	basilico fresco
	sminuzzato
1 cucchiaio	peperoncino fresco
	sminuzzato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

In una casseruola, soffriggere in olio d'oliva i peperoni tagliati a cubetti, il peperoncino, i pomodori e l'aglio tritato. Aggiungere il brodo, condire con la salsa di soia Kikkoman (o salsa ponzu Kikkoman) e cuocere per 20 minuti.

Passaggio 2

Quando la zuppa sarà quasi pronta, ricoprire i gamberi puliti con la teriyaki marinata Kikkoman e friggere o grigliare fino a cottura ultimata. Friggere i peperoni Pimiento de Padrón o la zuccina a fette in olio d'oliva e cospargere con basilico e peperoncino.

Passaggio 3

Con un frullatore a immersione, frullare la zuppa fino a renderla omogenea, condire con pepe e basilico fresco. Servire con i gamberi cotti e i peperoni Pimiento de Padrón