KIKKOMAN

# Zuppa giapponese di riso con funghi

Tempo totale **12 Min** **7 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
**1.078 kJ / 257 kcal**

Grassi: **7,9 g** Proteine: **6,6 g**
Carboidrati: **40 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

| | |
|---|---|
| **500 ml** | di acqua |
| **2 cucchiai** | Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman |
| **1** | costa di sedano |
| **100 g** | di carota |
| **80 g** | di funghi shiitake (o champignon) |
| **200 g** | di riso cotto del giorno prima (o riso avanzato/freddo) |
| **1** | cipollotto |
| **0,25** | foglio di alga nori |
| | Pepe nero macinato al momento, a piacere |
| **2 cucchiai** | Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman |
| **2 cucchiaini** | Olio di Sesamo Tostato Kikkoman |
| **1 cucchiaio** | di semi di sesamo tostati |

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**500 ml** di acqua - **2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **1** costa di sedano - **100 g** di carota
Porta a ebollizione l'acqua con la Base Concentrata per Zuppa Ramen Kikkoman. Taglia a dadini il sedano e la carota, aggiungili e cuoci per circa 4 minuti, finché le verdure non saranno tenere. Schiuma la superficie se necessario.

### Passaggio 2

**80 g** di funghi shiitake (o champignon) - **200 g** di riso cotto del giorno prima (o riso avanzato/freddo) - **1** cipollotto - **0,25** foglio di alga nori
Taglia i funghi a pezzi della dimensione di un boccone, aggiungili insieme al riso cotto e scalda per circa 2 minuti. Affetta il cipollotto a rondelle sottili e taglia l'alga nori a strisce.

### Passaggio 3

Pepe nero macinato al momento, a piacere - **2 cucchiai** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati
Condisci la zuppa con il pepe, la Salsa Ponzu Kikkoman Limone e 1 cucchiaino di Olio di Sesamo Tostato Kikkoman. Versa nei piatti, guarnisci con il cipollotto, l'alga nori, i semi di sesamo e un po' di pepe. Completa con un filo del restante olio di sesamo e servi.