

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 tostiti

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 tostiti
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.