KIKKOMAN

Zuppa grizgaluska (gnocchi di semolino)

Tempo totale **25 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.380 kJ / 332 kcal

Grassi: **22,6 g** Proteine: **9,4 g**
Carboidrati: **21,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per gli gnocchi di semolino:

125 ml	di latte
30 g	di burro
40 g	di semolino di grano duro
1	tuorlo d'uovo
1 cucchiaino	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
2 pizzichi	di noce moscata macinata

Per le verdure:

1	carota
2	cipollotti
120 g	di broccoli
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
600 ml	di acqua
2 cucchiai	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

Guarnizione:

3 cucchiai	di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

125 ml di latte - **30 g** di burro - **40 g** di semolino di grano duro - **1** tuorlo d'uovo - **1 cucchiaino** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **2 pizzichi** di noce moscata macinata

Portare a ebollizione il latte e il burro in un pentolino piccolo. Aggiungere il semolino a pioggia e cuocere, mescolando continuamente, finché il composto non si stacca dai bordi del pentolino. Lasciare intiepidire, quindi incorporare il tuorlo d'uovo e insaporire con Base Concentrata per Zuppa Ramen Kikkoman e noce moscata.

Passaggio 2

1 carota - **2** cipollotti - **120 g** di broccoli - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **600 ml** di acqua - **2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman

Tagliare la carota a dadini e affettare i cipollotti a rondelle, quindi dividere i broccoli in piccole cimette. Scaldare l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in una casseruola e soffriggere delicatamente le verdure. Aggiungere l'acqua e la Base Concentrata per Zuppa Ramen Kikkoman e portare a ebollizione.

Passaggio 3

3 cucchiai di prezzemolo tritato

Con due cucchiaini, prelevare piccole porzioni del composto di semolino e modellarle in gnocchetti ovali. Tuffarli nella zuppa bollente e cuocere delicatamente per circa 10 minuti, finché non salgono in superficie. Versare la zuppa nelle

ciotole, guarnire con il prezzemolo e servire.