KIKKOMAN

Raviolis crujientes al estilo napolitano

Tiempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.114 kJ / 747 Kcal

Grasas: **41,2 g** Proteínas: **24,3 g**
Carbohidratos: **64,8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para la salsa napolitana:

1	cebolla pequeña
1	diente de ajo
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharada	de concentrado de tomate
1 cucharadita	de azúcar moreno
300 g	de passata
2 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
1 cucharadita	de hierbas italianas secas
	Unas hojas de albahaca
3 pellizcos	de pimienta negra recién molida

Para los raviolis:

250 g	de pasta fresca rellena, por ejemplo raviolis o cappelletti
3 cucharadas	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
1	diente de ajo picado
4 cucharadas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
	Unas hojas de albahaca
40 g	de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 cebolla pequeña - **1** diente de ajo - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada** de concentrado de tomate - **1 cucharadita** de azúcar moreno - **300 g** de passata - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **1 cucharadita** de hierbas italianas secas - Unas hojas de albahaca - **3 pellizcos** de pimienta negra recién molida

Para la salsa, pique finamente la cebolla y el ajo. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en un cazo y sofría la cebolla y el ajo. Añada el concentrado de tomate y cocínelo brevemente. Espolvoree el azúcar y deje que caramelice ligeramente. Incorpore la pasta, la Kikkoman base de sopa para ramen y las hierbas, lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante unos 5 minutos. Termine la salsa con la albahaca y sazone con la pimienta.

Pasos 2

250 g de pasta fresca rellena, por ejemplo raviolis o cappelletti - **3 cucharadas** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés **1** diente de ajo picado - **4 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Cocine los raviolis según las indicaciones del paquete. Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una sartén y dore el Kikkoman panko con el ajo picado durante 2-3 minutos.

Pasos 3

Unas hojas de albahaca - **40 g** de queso parmesano rallado

Reparta los raviolis y la salsa en los platos, decore

con el Kikkoman panko tostado, la albahaca y el queso parmesano, y sirva.