KIKKOMAN

Ropogós ravioli alla napoletana

Teljes idő **25 perc.** **15 perc.** előkészítési idő **10 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
3.114 kJ / 747 kcal

Zsír: **41,20 g** Fehérje: **24,30 g**
Szénhidrát: **64,80 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

A nápolyi szószhoz:

1	kis fej vöröshagyma
1	gerezd fokhagyma
1 ek.	Kikkoman Szezámmagolaj
1 ek.	sűrített paradicsom
1 tk.	barna cukor
300 g	passzírozott paradicsom
2 ek.	Kikkoman Ramen levesalap
1 tk.	szárított olasz fűszerkeverék
	Néhány bazsalikomlevél
3 csipet	frissen őrölt fekete bors

A raviolihoz:

250 g	friss töltött tészta, például ravioli vagy cappelletti
3 ek.	Kikkoman Panko morzsa
1	gerezd fokhagyma, felaprítva
4 ek.	Kikkoman Szezámmagolaj
	Néhány bazsalikomlevél
40 g	parmezán, reszelve

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

1 kis fej vöröshagyma - **1** gerezd fokhagyma - **1 ek.** Kikkoman Szezámmagolaj - **1 ek.** sűrített paradicsom - **1 tk.** barna cukor - **300 g** passzírozott paradicsom - **2 ek.** Kikkoman Ramen levesalap - **1 tk.** szárított olasz fűszerkeverék - Néhány bazsalikomlevél - **3 csipet** frissen őrölt fekete bors

A szószhoz finomra vágjuk a vöröshagymát és a fokhagymát. Egy lábasban felhevítjük a Kikkoman Szezámmagolajat, majd megdinszteljük rajta a hagymát és a fokhagymát. Hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, és rövid ideig pirítjuk. Megszórjuk a cukorral, majd hagyjuk enyhén karamellizálódni. Hozzáadjuk a passzírozott paradicsomot, a Kikkoman Ramen levesalapot és a fűszereket, felforraljuk, majd lassú tűzön körülbelül 5 percig főzzük. A végén hozzáadjuk a friss bazsalikomot, és borssal ízesítjük.

Lépések 2

250 g friss töltött tészta, például ravioli vagy cappelletti - **3 ek.** Kikkoman Panko morzsa **1** garlic clove, chopped - **4 ek.** Kikkoman Szezámmagolaj

A raviolit a csomagoláson található útmutató szerint kifőzzük. Egy serpenyőben felhevítjük a Kikkoman Szezámmagolajat, majd a Kikkoman Panko morzsát a felaprított fokhagymával 2–3 percig pirítjuk.

Lépések 3

Néhány bazsalikomlevél - **40 g** parmezán, reszelve

A raviolit és a mártást tányérokra szedjük, megszórjuk a pirított panko morzsával, a bazsalikommal és a parmezánnal, majd tálaljuk.