KIKKOMAN

Пенне аррабиата с соусом из помидоров и чили

Общее время **35 мин** **10 мин** Время подготовки **25 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 223 кДж / 528 ккал

Жиры: **18,5 г** Белки: **21,1 г**
Углеводы: **67,3 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

2	красных перца Рамиро (или 1 красный болгарский перец)
200 г	небольших помидоров на веточке
2 ст. л.	оливкового масла
2 ст. л.	коричневого сахара (или 1 ч. л. сладкой мирин приправы Kikkoman)
75 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2	зубчика чеснока
3 ст. л.	томатного пюре
2 ч. л.	острого чили соуса Кимчи Kikkoman
600 г	резаных помидоров (консервированных)
40 г	кедровых орехов
300 г	пасты, например, пенне, ригатони или тортильони
0,25 пучка	базилика
80 г	пармезана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 красных перца Рамиро (или 1 красный болгарский перец) - **200 г** небольших помидоров на веточке - **1 ст. л.** оливкового масла - **1 ч. л.** коричневого сахара (или 1 ч. л. сладкой мирин приправы Kikkoman) - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Разогрейте духовку до 200˚C. Нарежьте красный перец кольцами. Смешайте с помидорами, маслом, сахаром и соевым соусом Kikkoman. Выложите на небольшое огнеупорное блюдо и запекайте в разогретой духовке 10–15 минут, пока помидоры не начнут лопаться.

Шаг 2

2 зубчика чеснока - **3 ст. л.** томатного пюре - **1 ст. л.** оливкового масла - **2 ч. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **600 г** резаных помидоров (консервированных) - **1 ч. л.** коричневого сахара (или 1 ч. л. сладкой мирин приправы Kikkoman) - **40 г** кедровых орехов
Мелко нарежьте чеснок и обжарьте его вместе с томатным пюре в разогретом масле. Добавьте острый чили соус Кимчи Kikkoman, помидоры и сахар. Доведите до кипения и варите на слабом огне, не закрывая крышкой, около 10 минут, периодически помешивая. Крупно нарубите кедровые орехи и обжарьте их на небольшой сковороде с антипригарным покрытием до золотистого цвета.

Шаг 3

300 г пасты, например, пенне, ригатони или тортильони - **0,25 пучка** базилика - **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

- **80 г** пармезана

Приготовьте пасту по инструкции на упаковке, оставив немного воды при сливе.
Порубите базилик и добавьте половину в соус.
Приправьте соус соевым соусом Kikkoman.
Перемешайте пасту с соусом, запечёнными перцами и небольшим количеством воды, оставшейся от пасты, и подавайте на тарелках.
Украсьте запечёнными помидорами, оставшимся базиликом и кедровыми орешками.
Посыпьте сверху пармезаном и подавайте.