

Ригатони с курицей барбекю по-корейски

Общее время **25 мин** **5 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для курицы:

750 г куриных бёдер без
костей и кожи,
нарезанных кубиками

10 г соли

150 мл подсолнечного масла

Для овощного соуса:

15 г зубчиков чеснока,
нарезанных
700 г пасты из чёрных бобов
300 мл соевого соуса
натурального брожения
Kikkoman

100 г пасты кочхуджан

10 г порошка копчёной
паприки

660 г капусты пак-чой, крупно
нарезанной

780 г сладкого красного
перца, нарезанного
тонкими полосками

Для пасты:

750 г ригатони

Для подачи:

30 г сока лайма
70 г зелёного лука, мелко
нарезанного

30 мл Kikkoman Toasted
Sesame Oil

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

- Готовьте ригатони 12 минут по инструкции на упаковке.

Шаг 2

- Тем временем натрите кубики курицы солью и отложите в сторону примерно на 2 минуты. Разогрейте сковороду с толстым дном, добавьте подсолнечное масло и обжаривайте курицу около 2 минут.

Шаг 3

- Добавьте чеснок и жарьте 1 минуту. Добавьте пасту из чёрных бобов, соевый соус Kikkoman, пасту кочхуджан и копчёную паприку. Готовьте еще 3 минуты.

Шаг 4

Добавьте пак-чой и красный перец и готовьте около 2 минут. Добавьте готовые ригатони и готовьте еще минуту.

Шаг 5

Подавайте пасту в глубоких тарелках с соком лайма, нарезанным зелёным луком и кунжутным маслом Kikkoman.