KIKKOMAN

Хрустящие равиоли по-неаполитански

Общее время **25 мин** **15 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 114 кДж / 747 ккал

Жиры: **41,2 г** Белки: **24,3 г**
Углеводы: **64,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Для соуса наполетана

1	небольшая луковица
1	зубчик чеснока
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
1 ст. л.	томатного пюре
1 ч. л.	коричневого сахара
300 г	томатной пассаты
2 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
1 ч. л.	сушеных итальянских трав
	Несколько листьев базилика
3 щепотки	свежемолотого черного перца

Для равиоли

250 г	свежих равиоли или каппеллетти
3 ст. л.	панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
1	зубчик чеснока, измельчённый
4 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
	Несколько листьев базилика
40 г	тертого пармезана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 небольшая луковица - **1** зубчик чеснока - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **1 ст. л.** томатного пюре - **1 ч. л.** коричневого сахара - **300 г** томатной пассаты - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **1 ч. л.** сушеных итальянских трав - Несколько листьев базилика - **3 щепотки** свежемолотого черного перца
Для соуса мелко нарежьте лук и чеснок. Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в кастрюле и обжарьте лук с чесноком. Добавьте томатную пасту и немного обжарьте. Посыпьте сахаром и дайте слегка карамелизоваться. Добавьте пассату, основу Kikkoman для супа Рамен и итальянские травы, доведите до кипения и тушите около 5 минут. Добавьте в соус базилик и приправьте перцем.

Шаг 2

250 г свежих равиоли или каппеллетти - **3 ст. л.** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей **1** зубчик чеснока, измельчённый - **4 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута
Отварите пасту по инструкции на упаковке. Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в сковороде и обжарьте панко Kikkoman с измельчённым чесноком 2–3 минуты.

Шаг 3

Несколько листьев базилика - **40 г** тертого пармезана
Разложите пасту и соус по тарелкам, украсьте поджаренным панко, базиликом и пармезаном и подавайте.