

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 napoletana

- 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 капеллетти
- 3 ст. л.** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
- 1** зубчик чеснока, измельченный
- 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 капеллетти - **3 ст. л. панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей** **1** зубчик чеснока, измельченный - **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 измельченным 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.

