KIKKOMAN

Křupavé ravioli alla napoletana

Celkový čas vaření **25 min.** **15 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.114 kJ / 747 kcal

Tuky: **41,2 g** Bílkoviny: **24,3 g**
Sacharidy: **64,8 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Na omáčku alla napoletana:

1	malá cibule
1	stroužek česneku
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
1 polévková lžíce	rajčatového protlaku
1 čajová lžička	třtinového cukru
300 g	passaty
2 polévkové lžíce	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
1 čajová lžička	sušených italských bylinek
	několik lístků bazalky
3 špetky	čerstvě mletého černého pepře

Na ravioli:

250 g	čerstvých plněných těstovin, např. ravioli nebo cappelletti
3 polévkové lžíce	Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
1	česneku, nasekaný
4 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
	několik lístků bazalky
40 g	strouhaného parmazánu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 malá cibule - **1** stroužek česneku - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 polévková lžíce** rajčatového protlaku - **1 čajová lžička** třtinového cukru - **300 g** passaty - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **1 čajová lžička** sušených italských bylinek - několik lístků bazalky - **3 špetky** čerstvě mletého černého pepře
Na omáčku nakrájejte cibuli a česnek najemno. V kastrůlku rozehřejte Kikkoman Sezam a osmahněte na něm cibuli s česnekem. Přidejte rajčatový protlak a krátce orestujte. Posypte cukrem a nechte lehce zkaramelizovat. Přidejte passatu, Kikkoman Základ na ramen a bylinky, přiveďte k varu a vařte přibližně 5 minut. Nakonec do omáčky přidejte bazalku a dochuťte pepřem.

Krok 2

250 g čerstvých plněných těstovin, např. ravioli nebo cappelletti - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka **1** stroužek česneku, nasekaný - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej
Ravioli uvařte podle návodu na obalu. Na pánvi rozehřejte Kikkoman Pražený sezamový olej a opékejte Kikkoman Panko s nasekaným česnekem 2–3 minuty.

Krok 3

několik lístků bazalky - **40 g** strouhaného parmazánu
Ravioli s omáčkou rozdělte na talíře, ozdobte opečenou panko strouhankou, bazalkou a parmazánem a podávejte