

Raviolis croustillants alla napoletana

durée totale **25 min.** 15 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.114 kJ / 747 kcal

Matières grasses: **41,2 g** Protéines: **24,3 g**
Glucides: **64,8 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour la sauce napolitaine :

- 1** petit oignon
- 1** gousse d'ail
- 1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman
- 1 càs** de concentré de tomate
- 1 càc** de sucre roux
- 300 g** de passata (coulis de tomate)
- 2 càs** Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
- 1 càc** d'herbes de Provence (ou herbes italiennes séchées)
Quelques feuilles de basilic
- 3 pincées** de poivre noir fraîchement moulu

Pour les raviolis croustillants :

- 250 g** de pâtes fraîches farcies (ex: raviolis ou cappelletti)
- 3 càs** Le Panko Kikkoman - la Chapelure crouillante à la japonaise
- 1** gousse d'ail, hachée
- 4 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman

Pour le dressage :

- Quelques feuilles de basilic

PRÉPARATION

Étape 1

1 petit oignon - **1** gousse d'ail - **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman - **1 càs** de concentré de tomates - **1 càc** de sucre roux - **300 g** de passata (coulis de tomates) - **2 càs** Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman - **1 càc** d'herbes italiennes séchées - Quelques feuilles de basilic - **3 pincées** de poivre noir fraîchement moulu

Pour la sauce, hacher finement l'oignon et l'ail. Faire chauffer l'huile de sésame Kikkoman dans une casserole et faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter le concentré de tomates et le faire revenir brièvement. Saupoudrer de sucre et laisser légèrement caraméliser. Ajouter la passata, la base pour soupe ramen Kikkoman et les herbes, porter à ébullition puis laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Terminer la sauce avec le basilic et assaisonner avec le poivre noir fraîchement moulu.

Étape 2

250 g de pâtes fraîches farcies, par exemple des raviolis ou des cappelletti - **3 càs** Le Panko Kikkoman - la Chapelure crouillante à la japonaise - **1** gousse d'ail hachée - **4 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman

Faire cuire les raviolis selon les instructions figurant sur l'emballage. Faire chauffer l'huile de sésame Kikkoman dans une poêle et faire dorer le panko Kikkoman avec l'ail haché pendant 2 à 3 minutes.

Étape 3

Quelques feuilles de basilic - **40 g** de parmesan râpé

40 g

de parmesan râpé

Répartir les raviolis et la sauce dans les assiettes, puis garnir avec le panko grillé, le basilic et le parmesan avant de servir.