KIKKOMAN

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 ravioles croustillantes :

250 g	de pâtes fraîches farcies (ex: raviolis ou cappelletti)
3 càs	Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante 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 croustillante 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.