

Ravioli estaladiços à napolitana

Tempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
3.114 kJ / 747 kcal

Gorduras totais: **41,2 g** Proteína: **24,3 g**
Hidratos de carbono: **64,8 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Para o molho napoletana:

- 1** cebola pequena
- 1** dente de alho
- 1 colher de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
- 1 colher de sopa** de concentrado de tomate
- 1 colher de chá** de açúcar mascavado
- 300 g** de passata
- 2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
- 1 colher de chá** de ervas italianas secas
- Algumas folhas de manjeriço
- 3 pitada** de pimenta preta
- Para os ravioli:**
- 250 g** de massa fresca recheada, p. ex. ravioli ou cappelletti
- 3 colheres de sopa** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês
- 1** dente de alho picado
- 4 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
- Algumas folhas de manjeriço
- 40 g** de parmesão ralado

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 cebola pequena - **1** dente de alho - **1 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **1 colheres de sopa** de concentrado de tomate - **1 colheres de chá** de açúcar mascavado - **300 g** de passata - **2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **1 colheres de chá** de ervas italianas secas - Algumas folhas de manjeriço - **3 pitada** de pimenta preta

Para o molho, pique bem a cebola e o alho. Aqueça o Óleo de Sésamo Kikkoman num tacho e refogue a cebola e o alho. Adicione o concentrado de tomate e frite brevemente. Polvilhe com o açúcar e deixe caramelizar ligeiramente. Adicione a passata, a Base para Sopa Ramen Kikkoman e as ervas, leve a ferver e deixe apurar em lume brando durante cerca de 5 min. Finalize o molho com o manjeriço e tempere com a pimenta.

Passo 2

250 g de massa fresca recheada, p. ex. ravioli ou cappelletti - **3 colheres de sopa** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês **1** dente de alho picado - **4 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Coza os ravioli de acordo com as instruções da embalagem. Aqueça o Óleo de Sésamo Kikkoman numa frigideira e toste o Panko Kikkoman com o alho picado durante 2–3 min.

Passo 3

Algumas folhas de manjeriço - **40 g** de parmesão ralado

Disponha os ravioli e o molho nos pratos, decore

com o panko tostado, o manjericão e o parmesão e sirva.