KIKKOMAN

# 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 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 manjericão |
| **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 manjericão |
| **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 manjericão - **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 manjericão 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 manjericão - **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.