

Ricetta



Noodles di verdure all'asiatica

Noodles colorati per piccoli esploratori.

35 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

- 250 g noodles Mie
- 2 C olio di colza
- 150 g champignon a fettine
- 1 peperone rosso a striscioline sottili **Di stagione**
- 1 zuccina da circa 200 g, a striscioline sottili **Di stagione**
- 140 g piselli congelati **Di stagione**
- sale, pepe
- 1 spicchio d'aglio finemente tritato **Di stagione**
- 1 C zenzero finemente tritato
- 4 C salsa di soia
- 6 C salsa agrodolce
- 1 dl acqua
- 1 cipollotto ad anelli sottili **Di stagione**

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Cuocere i noodles molto al dente per circa 3 minuti in acqua bollente salata, scolare l'acqua, sciacquare i noodles con acqua fredda, lasciar scolare bene. Stendere i noodles su un asciugamano da cucina e lasciar asciugare brevemente. Scaldare l'olio in una padella antiaderente, saltare i funghi a fuoco vivo, Ridurre la fiamma, unire peperoni, zucchine e piselli, aggiustare sale e pepe e cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere aglio e zenzero, cuocere per circa 2 minuti. Aggiungere i noodles, la salsa di soia, la salsa agrodolce e l'acqua, far sobbollire leggermente per scaldare i noodles. Impiattare i noodles alle verdure, decorare con il cipollotto.