

Ricetta



Zuppa di spaghetti asiatica

La zuppa di spaghetti asiatica è semplice, leggera e subito pronta.

30 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

- 2 C olio di girasole
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati **Di stagione**
- 1/2 C zenzero finemente tritato
- 1 peperoncino rosso finemente tritato
- 3 cipollotti ad anelli sottili, mettere da parte la parte verde **Di stagione**
- 100 g champignon tagliati in quarti
- 1.4 L brodo di verdura
- 200 g spaghetti di riso
- 50 g spinacini **Di stagione**
- 2 C salsa di soia
- 1/2 mazzetto **di basilico thailandese**
- 1 limetta sciacquata in acqua calda e tagliata a fettine

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Scaldare l'olio in una padella capiente, aggiungere l'aglio e tutti gli ingredienti fino ai funghi e cuocere per 2-3 minuti. Versare il brodo, portare a ebollizione e lasciar sobbollire per ca. 5 minuti. Aggiungere gli spaghetti, cuocere per ca. 8 minuti. Aggiungere gli spinacini e condire con la salsa di soia. Tagliare finemente la parte verde del cipollotto messa da parte. Impiattare la zuppa e guarnire con basilico, fettine di limetta e cipollotto.