KIKKOMAN

Curry mee con pollo e noodles all'uovo

Tempo totale **35 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il curry mee:

100 ml	di olio vegetale
1 kg	di petto di pollo, tagliato a fettine sottili
30 g	di aglio (6 spicchi), tritato finemente
200 g	di cipolla, tagliata a spicchi sottili
60 g	di pasta di curry rosso
200 ml	Salsa Wok - Teriyaki Kikkoman
1,5 l	di latte di cocco
1,5 l	di brodo di pollo
30 ml	di salsa di pesce
200 g	di taccole
600 g	di noodles all'uovo (o noodles di riso)
300 g	di germogli di soia
5	uova, sode e tagliate a metà

Per guarnire:

30 g	di menta
30 g	di coriandolo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Scaldare l'olio in un wok o in una pentola grande e friggere le strisce di pollo per 1–2 minuti. Aggiungere l'aglio e la cipolla e cuocere per altri 2–3 minuti fino a quando non emaneranno il loro aroma caratteristico. Trasferire tutto in una ciotola e mettere da parte.

Passaggio 2

Aggiungere la pasta di curry rosso nella pentola e saltare per circa 1 minuto. Mescolare la Salsa Wok Kikkoman fino ad amalgamarla completamente.

Passaggio 3

Versare il latte di cocco e il brodo di pollo e far sobbollire a fuoco medio per circa 10 minuti. Aggiustare di sapore con la salsa di pesce.

Passaggio 4

Aggiungere le taccole e il composto di pollo e cipolla, quindi cuocere per altri 3–4 minuti: le taccole devono rimanere leggermente croccanti.

Passaggio 5

Cuocere i noodles separatamente seguendo le istruzioni sulla confezione. Distribuirli nelle ciotole e versarvi sopra il brodo caldo con il pollo e le taccole. Aggiungere i germogli di soia e metà uovo sodo in ogni ciotola. Guarnire il curry mee con menta e coriandolo.