

Letcho in stile coreano

Tempo totale **43 Min** 20 Min Tempo di preparazione **23 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la salsa:

- 1 kg** di petto di pollo
- 100 ml** di olio di colza
- 400 g** di carote tagliate a mezzaluna
- 300 g** di cipolle bianche tagliate a fettine
- 300 g** di peperoni rossi tagliati a strisce
- 300 g** di peperoni gialli tagliati a strisce
- 200 g** di funghi shiitake tagliati a striscioline
- 30 g** di aglio tritato
- 50 g** di passata di pomodoro
- 550 ml** di passata di pomodoro
- 200 ml** Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
- 100 g** di zucchero di canna
- 5 g** di pepe nero macinato

Per i noodles:

- 800 g** di noodles di riso

In aggiunta:

- 10 g** di semi di sesamo tostati
- 20 g** di coriandolo tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Taglia il petto di pollo in pezzi di 2 x 2 cm e cuoci in olio in una grande padella per circa 2 minuti. Aggiungi le cipolle, l'aglio e le carote e friggi per circa 2 minuti. Aggiungi i peperoni e i funghi e cuoci per altri 2 minuti. Aggiungi la passata di pomodoro, la Salsa di Soia Senza Glutine Kikkoman, lo zucchero e il pepe e lascia sobbollire per circa 10 minuti.

Passaggio 2

Nel frattempo, cuoci i noodles in acqua bollente salata per circa 3 minuti e immergili poi brevemente in acqua fredda.

Passaggio 3

Porziona i noodles nei piatti, aggiungi la salsa sopra di essi e guarnisci con semi di sesamo e coriandolo.