KIKKOMAN

Nasi goreng con pollo, uovo e salsa di soia

Tempo totale **30 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.475 kJ / 590 kcal

Grassi: **15,2 g** Proteine: **39,9 g**
Carboidrati: **68,6 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

250 g	di riso jasmine
400 g	di petto di pollo a filetti
2	carote
2	peperoni rossi
1	cipolla rossa
2	spicchi d'aglio
2 cucchiai	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
200 g	di piselli surgelati
90 ml	Salsa di Soia dolce Kikkoman
4	uova
1 cucchiaio	di olio vegetale
	Sale (q.b.)
	Pepe nero macinato fresco (q.b.)
2 cucchiai	di succo di lime

Per guarnire:

6	pomodorini, facoltativo
1 pugno	di cipollotto, facoltativo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

250 g di riso jasmine - **400 g** di petto di pollo a filetti - **2** carote - **2** peperoni rossi - **1** cipolla rossa - **2** spicchi d'aglio
Cuocere il riso secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliare il petto di pollo a striscioline. Tagliare le carote a striscioline sottili e i peperoni rossi a pezzi. Tritare finemente la cipolla e l'aglio.

Passaggio 2

2 cucchiai Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **200 g** di piselli surgelati - **90 ml** Salsa di Soia dolce Kikkoman
Friggere le striscioline di pollo nell'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman caldo in una padella o in un wok capiente. Aggiungere le carote, i peperoni, la cipolla e l'aglio e cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere i piselli, il riso e la Salsa per Riso Kikkoman e friggere per circa 3 minuti, mescolando continuamente.

Passaggio 3

4 uova - **1 cucchiaio** di olio vegetale - Sale (q.b.) - Pepe nero macinato fresco (q.b.) - **2 cucchiai** di succo di lime - **6** pomodorini, facoltativo - **1 pugno** di cipollotto, facoltativo
Friggere le uova in olio vegetale caldo in una padella separata e condire con sale e pepe. Condire il nasi goreng con il pepe e il succo di lime, aggiungere le uova, quindi servire guarnito con i quarti di pomodorino e le striscioline di cipollotto, se lo si desidera.