

Noodles di riso vietnamiti con tofu e carote

Tempo totale **25 Min** 15 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il piatto:

- 1,5 kg** di noodles di riso, cotti e raffreddati
- 100 ml** di olio di colza
- 600 g** di tofu affumicato, a cubetti (circa 1 × 1 cm)
- 30 g** di aglio, tritato finemente
- 500 g** di carote, tagliate a bastoncini sottili
- 300 g** di taccole
- 500 ml** Salsa di Sesamo Kikkoman
- 200 g** di cetriolo, tagliato a metà e poi a fette

Per guarnire:

- Parte verde del cipollotto, tritata grossolanamente
- 30 g** di foglie di coriandolo
- 25 g** di semi di sesamo neri
- 25 g** di semi di sesamo bianchi, tostati
- 10** spicchi di lime

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Scaldare l'olio di colza in una padella e friggere il tofu per 2–3 minuti fino a doratura. Aggiungere aglio, carote e taccole e cuocere per altri 2–3 minuti, fino a quando le verdure non saranno leggermente morbide e croccanti.

Passaggio 2

Aggiungere i noodles e il Condimento al Sesamo Kikkoman e mescolare bene fino a ricoprire uniformemente tutti gli ingredienti.

Passaggio 3

Aggiungere le fette di cetriolo. Distribuire nei piatti, guarnire con cipollotto e coriandolo, cospargere con i semi di sesamo e servire con gli spicchi di lime.