

Noodles vietnamiti Bun Cha con polpette

Tempo totale **45 Min** 25 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la carne:

- 1,2 kg** di carne di maiale macinata
- 40 g** di aglio (8 spicchi), tritato finemente
- 20 g** di zenzero, grattugiato
- 120 ml** [Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman](#)
- 100 ml** di olio vegetale, per friggere

Per noodles e verdure:

- 1 kg** di noodles di riso, cotti e raffreddati
- 200 g** di carote, affettate molto sottili
- 200 g** di cetriolo, affettato sottile
- 200 g** di daikon, tagliato a strisce sottili
- 150 g** di erbe fresche (menta, coriandolo, basilico thailandese), lavate e sfogliate

Per il condimento Bun Cha:

- 50 g** di zucchero di palma o di canna
- 100 ml** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
- 150 ml** di succo di lime
- 150 ml** di acqua
- 30 ml** di aceto di riso
- 50 ml** di salsa di pesce
- 15 g** di aglio, tritato finemente
- 40 g** di peperoncino rosso,

PREPARAZIONE

Passaggio 1

In una ciotola, mescolare la carne di maiale macinata con aglio, zenzero e Marinata Teriyaki Kikkoman.

Passaggio 2

Formare delle piccole polpette piatte (circa 25 g ciascuna) e friggere in una padella su entrambi i lati per circa 5–7 minuti fino a doratura e completa cottura.

Passaggio 3

Per preparare il condimento, macinare finemente lo zucchero in un mortaio, poi trasferirlo in una ciotola e aggiungere la Salsa di Soia Kikkoman a Fermentazione Naturale, succo di lime, acqua, aceto di riso, salsa di pesce, aglio e peperoncino. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Passaggio 4

In una ciotola, disporre una porzione di noodles di riso. Aggiungere carote, cetriolo e daikon. Completare con le polpette e irrorare con il condimento. Guarnire con le erbe, spicchi di lime e, se gradito, peperoncino.

tritato finemente

Per guarnire:

- 10** rametti di coriandolo,
solo le foglie
- 10** rametti di menta, solo le
foglie
- 30 g** di peperoncino, tritato
(facoltativo)
- 10** spicchi di lime