

Pad Thai con funghi pinaroli e broccoli

Tempo totale **60 Min** 35 Min Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura **20 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per i noodles:

- 2 kg** di noodles di riso
- 100 ml** di olio vegetale (per friggere)
- 400 g** di cime di rapa, tagliate a pezzi grossi
- 600 g** di funghi pinaroli
- 30 g** di aglio, affettato finemente
- 100 g** di germogli di fagiolo mungo

Per la marinata:

- 150 ml** Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman
- 50 ml** Condimento per il Riso
Sushi a base di Aceto di
Riso Kikkoman
- 50 g** di zucchero di canna
- 30 ml** di succo di lime
- 50 g** di pasta di tamarindo
- 10 g** di fiocchi di peperoncino

Per servire:

- 100 g** di cipollotti, affettati finemente a rondelle
- 100 g** di coriandolo fresco, solo foglie
- 200 g** di arachidi, tostate e salate
- 3** lime, tagliati a spicchi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lasciare i noodles di riso in ammollo in abbondante acqua tiepida per circa 30 minuti, quindi scolarli accuratamente.

Passaggio 2

Nel frattempo, preparare la marinata mescolando la Salsa Ponzu Agrumata Kikkoman, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman, lo zucchero di canna, il succo di lime, la pasta di tamarindo e i fiocchi di peperoncino.

Passaggio 3

Scaldare l'olio vegetale in un wok o in un'ampia padella. Far saltare le cime di rapa e i funghi pinaroli a fuoco vivo per 1–2 minuti. Aggiungere l'aglio affettato e mescolare bene. Unire i noodles scolati e i germogli di fagiolo mungo, continuando a saltare il tutto per altri 2–3 minuti. Infine, versare la marinata e amalgamare con cura tutti gli ingredienti finché il condimento non si sarà ben distribuito.

Passaggio 4

Distribuire il Pad Thai nei piatti, guarnire con i cipollotti a rondelle, le foglie di coriandolo e le arachidi tostate, quindi servire accompagnando con gli spicchi di lime fresco.