

# Pad Thai con gamberi e salsa al tamarindo

Tempo totale **30 Min** 20 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per il piatto:

- 500 g** di noodles di riso, secchi
- 120 ml** di olio vegetale
- 1 kg** di gamberi, sgusciati e privati del filo intestinale
- 150 g** di tofu compatto, a cubetti
- 150 g** di carote, tagliate alla julienne
- 25 g** di aglio (5 spicchi), tritato finemente
- 10** uova, sbattute
- 150 g** di germogli di soia

### Per la salsa Pad Thai:

- 500 ml** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale](#)
  - 100 g** di pasta di tamarindo
  - 100 ml** di salsa di pesce
  - 100 ml** di succo di lime
  - 100 g** di zucchero di palma o di canna
  - 200 ml** di acqua
- ### Per guarnire:
- 100 g** di arachidi, tritate
  - 10** rametti di coriandolo, foglie già separate
  - 10** spicchi di lime

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Mettere i noodles di riso in ammollo in acqua tiepida per circa 20 minuti fino a quando non saranno diventati morbidi.

### Passaggio 2

Scaldare l'olio vegetale in una padella grande. Friggere i gamberi per 2–3 minuti, rimuoverli e metterli da parte. Friggere il tofu per 4–5 minuti. Aggiungere le carote e l'aglio e cuocere per altri 1–2 minuti.

### Passaggio 3

Aggiungere le uova e cuocere mescolando fino a quando non si saranno rapprese e sbriciolate.

### Passaggio 4

Aggiungere i noodles insieme a un po' dell'acqua di ammollo. Mescolare la Salsa di Soia Kikkoman a Ridotto Contenuto di Sale, la pasta di tamarindo, la salsa di pesce, il succo di lime, lo zucchero e l'acqua. Versare il composto nella padella e saltare per 3–4 minuti fino a quando tutto non sarà ben amalgamato. Infine, aggiungere i gamberi e i germogli di soia.

### Passaggio 5

Servire caldo, cospargendo con le arachidi e il coriandolo e guarnendo con uno spicchio di lime.