

Bami Goreng

Tempo totale **25 Min** **25 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

2.198 kJ / 525 kcal

INGREDIENTI

4 Porzioni

- 1 cucchiaio** sambal oelek
- 3 cucchiaini** [Salsa Teriyaki con Aglio Arrostito Kikkoman](#)
- 4 cucchiaini** olio vegetale e di semi di girasole
- 2** carote tagliate alla julienne
- 0,5** peperone rosso, snocciolato e tagliato a fette
- 100 g** piselli taccole, dimezzati a seconda della lunghezza
- 4** cipollotti tritati
- 1** petto di pollo o 2 cosce di pollo, disossati e tagliati a pezzetti
- 100 g** piselli (surgelati)
- 225 g** pasta all'uovo, cotta
- 200 g** gamberetti cotti e spellati
- 1** uovo grande, sbattuto
- 2 cucchiaini** arachidi tostate e salate, tritate in modo grossolano
- [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescolare la sambal oelek e la Salsa Teriyaki con aglio tostato Kikkoman.

Passaggio 2

Riscaldare 2 cucchiaini di olio in un wok e far rosolare per 2 minuti il peperone, girandolo di tanto in tanto. Aggiungere i piselli taccola e i cipollotti e far stufare a fuoco lento per altri 2 minuti. Togliere dal fornello e mettere da parte.

Passaggio 3

Riscaldare un altro cucchiaio d'olio nel wok e far rosolare il pollo per 2 minuti, girandolo di tanto in tanto. Aggiungere le verdure stufate, i piselli, la pasta e i gamberetti, quindi versare la miscela di miele & aglio.

Passaggio 4

Far saltare in padella per 3-4 minuti finché non diventi bollente; tenere poi in caldo su un fornello.

Passaggio 5

Riscaldare infine l'olio restante in un padellino e far addensare l'uovo. Tagliare a strisce e aggiungere alla pasta. Cospargere con arachidi e salsa di soia e servire.