

## **Bami Goreng**

Tempo totale 25 Min 25 Min Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

2.198 kJ / 525 kcal

## **INGREDIENTI**

4 Porzioni

1 cucchiaino sambal oelek

3 cucchiai Salsa Teriyaki con Aglio

Arrostito Kikkoman

**4 cucchiai** 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, cotta200 g gamberetti cotti e

spellati

uovo grande, sbattutocucchiai arachidi tostate e salate,

tritate in modo grossolano <u>Salsa di Soia a</u>

Fermentazione Naturale

<u>Kikkoman</u>

## **PREPARAZIONE**

Passaggio 1

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

Passaggio 2

Riscaldare 2 cucchiai 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.