KIKKOMAN

Noodles con gamberi e teriyaki

Tempo totale **30 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

3	uova
105 ml	Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman
4 cucchiai	di olio vegetale
150 g	di gamberi, pronti da cuocere
2	cipollotti, affettati finemente
150 g	di taccole, pulite e tagliate a metà
150 g	di carote, tagliate a striscioline
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
175 g	di noodles secchi, cotti, scolati e tagliati a lunghezza di 10 cm (peso cotto circa 350 g)
90 ml	di acqua
60 g	di noci, tostate e tritate

PREPARAZIONE

Passaggio 1

3 uova - **1 cucchiaio** Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman - **1 cucchiaio** di olio vegetale

Rompi le uova in una ciotola e sbattile insieme alla Salsa Teriyaki con Aglio Kikkoman. Scalda l'olio in un wok caldo e cuoci le uova per circa 3 minuti, mescolando delicatamente per ottenere delle uova strapazzate morbide. Trasferisci su un piatto e asciuga il wok con carta da cucina.

Passaggio 2

3 cucchiai di olio vegetale - **150 g** di gamberi, pronti da cuocere - **2** cipollotti, affettati finemente - **150 g** di taccole, pulite e tagliate a metà - **150 g** di carote, tagliate a striscioline - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Scalda l'olio in un wok, aggiungi i gamberi e cuoci per 2 minuti. Rimuovili e mettili da parte su un piatto. Friggi i cipollotti, le taccole e le carote nel wok per 3 minuti. Condisci con l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e continua a saltare in padella per altri 2 minuti.

Passaggio 3

175 g di noodles secchi, cotti, scolati e tagliati a lunghezze di 10 cm (peso cotto circa 350 g) - **6 cucchiai** Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman - **90 ml** di acqua

Aggiungi al wok i noodles cotti, i gamberi fritti del Passaggio 2, la Salsa Teriyaki con Aglio e l'acqua. Porta a bollore e mescola bene per amalgamare il tutto.

Passaggio 4

60 g di noci, tostate e tritate

Spezzetta le uova strapazzate del Passaggio 1 e

mescolale delicatamente ai noodles teriyaki. Servi nei piatti e spolvera con le noci.