

Polpette cinesi in salsa Teriyaki

Tempo totale **25 Min** 15 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3274 kJ / 782 kcal

Grassi: **39,1 g** Proteine: **42,9 g**
Carboidrati: **63,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g di noodles trasparenti (mezzo pacchetto)
2 scalogni
15 g di zenzero
0,5 peperoncino piccante
3,5 spicchi d'aglio
2,5 cucchiaini di olio
1 cucchiaio di cipolla verde (tritata)
400 g di macinato di carne di maiale e manzo
1 uovo
0,5 cucchiaino di condimento cinese alle
2 cucchiaini [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
4 cucchiaini [Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman](#)
1 cucchiaino di semi di sesamo tostati
0,5 cucchiaino di peperoncino tritato
2 cucchiaini di coriandolo
100 g di riso al gelsomino cotto

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di noodles trasparenti (mezzo pacchetto)
Cuocere i noodles trasparenti secondo le istruzioni sulla confezione, quindi sciacquare con acqua fredda e tagliare a pezzi più piccoli con le forbici. Mettere quindi in una ciotola.

Passaggio 2

2 scalogni - **15 g** di zenzero - **0,5** peperoncino piccante - **3,5** spicchi d'aglio - **2,5 cucchiaini** di olio - **1 cucchiaio** di cipolla verde (tritata)
Tritare finemente scalogno, zenzero, peperoncino e aglio. Versare l'olio in una padella, aggiungere le verdure tritate (compreso il cipollotto verde), rosolare per circa 1 minuto e aggiungere ai noodles.

Passaggio 3

400 g di macinato di carne di maiale e manzo - **1** uovo - **0,5 cucchiaino** di condimento cinese alle 5 spezie
Aggiungere il trito, l'uovo, le spezie rimanenti e le erbe nella ciotola con i noodles e le verdure. Mescolare accuratamente. Prendendo un po' di composto alla volta, formare delle piccole polpette di circa 3-4 cm di diametro.

Passaggio 4

2 cucchiaini [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#) - **2 cucchiaini** [Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman](#) - **1 cucchiaino** di semi di sesamo tostati - **0,5 cucchiaino** di peperoncino tritato - **2 cucchiaini** di coriandolo - **100 g** di riso al gelsomino cotto
Friggere le polpette di carne in una padella riscaldata fino a doratura. Quindi aggiungere la

Salsa di Soia Kikkoman e la Marinata Teriyaki Kikkoman. Mescolare bene il tutto e mettere le polpette in una ciotola. Quindi cospargere con semi di sesamo e scaglie di peperoncino e guarnire con coriandolo tritato. Servire con riso al gelsomino cotto.