KIKKOMAN

Riso con uovo fritto

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

Valori nutrizionali (per porzione):
2.233 kJ / 533 kcal

Grassi: **36,5 g** Proteine: **12,8 g**
Carboidrati: **35,2 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1	peperoncino rosso piccolo, tagliato finemente
1	carota, a cubetti
1	cipolla bianca, a cubetti
0,5 mazzetto	di cipollotti, tagliati finemente
2	uova sbattute
1	spicchio d'aglio, tagliato finemente
15 g	di zenzero, tagliato finemente
200 g	di riso basmati cotto e raffreddato (o riso avanzato dall'ultimo pasto)
5 cucchiai	di olio per friggere
2 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

Per la guarnizione:

2	cipollotti, tagliati finemente
3	gambi di coriandolo, eliminando le foglie

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Far rosolare il peperoncino in 1 cucchiaio di olio caldo in un wok, quindi rimuoverlo.

Passaggio 2

Aggiungere nel wok la carota e la cipolla con 1 cucchiaio di olio e friggere. Aggiungere i cipollotti, soffriggere e togliere tutto.

Passaggio 3

Pulire o drenare il wok.

Passaggio 4

Friggere nel wok le uova sbattute in 1 cucchiaio di olio caldo, rimuoverle e pulire nuovamente il wok.

Passaggio 5

Soffriggere lo zenzero e l'aglio nell'olio caldo rimasto. Aggiungere il riso e far rosolare.

Passaggio 6

Unire le verdure saltate e cuocere brevemente. Unire le uova e condire l'insieme con salsa di soia Kikkoman e olio di sesamo Kikkoman.

Passaggio 7

Guarnire il riso saltato in padella con cipollotti, coriandolo e olio al peperoncino e servire.