KIKKOMAN

Tagliatelle arrosto con salsa di soia e Pak Choi

Tempo totale **30 Min** **30 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.209 kJ / 527 kcal

Grassi: **14,3 g** Proteine: **17,9 g**
Carboidrati: **76,7 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

75 g	anacardi
250 g	ramen
3	cipollotti
3	spicchi d'aglio
1	peperone rosso
100 g	funghi champignon
4	Pak Choi piccoli
2,5 cucchiai	olio vegetale
1 cucchiaio	zenzero grattugiato
75 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 cucchiai	salsa al chili
2 cucchiai	aceto di riso
1 cucchiaio	olio di sesamo
	qualche fogliolina di coriandolo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Arrostire le noci in una padella e metterle da parte. Preparare la pasta come riportato sulla confezione. Dimezzare i peperoni, pulirli, lavarli e tagliarli ad anelli. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo. Dimezzare i peperoni, pulirli, lavarli e tagliarli alla julienne. Pulire i funghi champignon e tagliarli a fette. Tagliare i Pak Choi in 4 parti e lavarli.

Passaggio 2

Scaldare brevemente l'olio vegetale in una padella, con cipollotti, aglio e zenzero all' interno. Aggiungere peperoni, funghi champignon e Pak Choi, arrostire il contorno, aggiungere la pasta, mescolare e far rosolare brevemente.

Passaggio 3

Mescolare salsa di soia, salsa al chili, aceto e olio di sesamo, aggiungere alla miscela mix di verdure e proseguire la cottura per qualche minuto. Cospargere con noci e coriandolo e servire la pasta arrostita.