Wok di noodles udon con verdure croccanti
RICETTA

Wok di noodles udon con verdure croccanti

TEMPO	10 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Wok di noodles udon con verdure croccanti

INGREDIENTI

- 640 g di Noodles Udon Soia e Sesamo Suzi Wan®
- 2 peperoni rossi e/o gialli
- ½ testa di broccoli
- 1 zucchina
- 1 carota
- 2 uova

OPZIONALE

- 100 g di germogli di soia freschi
- 50 g di funghi neri secchi
- 100 g di piselli freschi o surgelati
- 2 rametti di erba cipollina fresca
- Olio di sesamo
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Tritate grossolanamente i peperoni, le zucchine, le carote e i broccoli.
2. In un wok ben caldo, soffriggete tutte le verdure con l’olio di sesamo.

3. Sbatti due uova come per una frittata e cuocile in padella come uova strapazzate. Poi condisci con sale e pepe.
4. Cuocete i Noodles Udon Suzi Wan® seguendo le istruzioni fornite nella bustina di condimento a base di soia e sesamo.
5. Una volta cotti i noodles, mescolateli con tutte le verdure e le uova strapazzate.
6. Impiattate e servite caldo con qualche rametto di erba cipollina fresca tritata.

Altre ricette simili

Branzino alla crema di cocco

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL: *https://it.suziwan.com/recipes/wok-di-noodles-udon-con-verdure-croccanti*