



Wok di noodles udon con verdure croccanti

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
```

RICETTA

Wok di noodles udon con verdure croccanti



<?xml version="1.0"?>

TEMPO

10 min

INGREDIENTI

6 articoli

PER

4 porzioni

Wok di noodles udon con verdure croccanti

CONDIVIDI

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTI

- 640 g di Noodles Udon Soia e Sesamo Suzi Wan®
- 2 peperoni rossi e/o gialli
- ½ testa di broccoli
- 1 zuccina
- 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. 6.

Impiattate e servite caldo con qualche rametto di erba cipollina fresca tritata.

Altre ricette simili



[Insalata di noodles con gamberi e curry giallo](#)

TEMPO

10 min

INGREDIENTI

6 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco](#)

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca](#)

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi](#)

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

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