



Ramen di manzo in stile coreano

```
<?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

Ramen di manzo in stile coreano



<?xml version="1.0"?>

TEMPO

15 min

INGREDIENTI

5 articoli

PER

4 porzioni

Ramen di manzo in stile coreano

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 Noodles Ramen Korean BBQ Suzi Wan®
- 1 litro d'acqua
- 30 g di funghi neri secchi
- ½ cavolo cinese
- 200 g di carne di manzo tritata finemente

OPZIONALE

- 50 g di germogli di bambù
- 50 g di germogli di soia freschi
- 2 rametti di erba cipollina fresca
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Fate bollire un litro d'acqua con le bustine di condimento per barbecue coreano.
2. Tritate grossolanamente il cavolo cinese e reidratate i funghi neri.
3. Aggiungete al brodo il cavolo cinese tritato, i germogli di bambù, i germogli di soia e i funghi neri.
4. Fate bollire di nuovo per cinque minuti con la carne tagliata a fettine sottili.
5. Togliere dal fuoco e aggiungere i Noodles Ramen Suzi Wan®
6. Infine, aggiungete l'erba cipollina fresca tritata finemente e servite caldo.

Altre ricette simili



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

TEMPO

10 min

INGREDIENTI

6 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Wok di noodles udon con verdure croccanti](#)

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](#)

Source URL: <https://it.suziwan.com/recipes/ramen-di-manzo-stile-coreano>