Ramen di manzo in stile coreano
RICETTA

Ramen di manzo in stile coreano

TEMPO	15 min
INGREDIENTI	5 articoli
PER	4 porzioni

Ramen di manzo in stile coreano

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

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/ramen-di-manzo-stile-coreano*