



Udon con crema al curry funghi e uovo

```
<?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

## Udon con crema al curry funghi e uovo



IMMAGINE GENERATA CON LIA

```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPO

14 min

INGREDIENTI

8 articoli

PER

2 porzioni

Udon con crema al curry, funghi e uovo

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

- 1 confezione di Udon Plain Suzi Wan
- 1 uovo
- 150 g di funghi champignon freschi
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere
- 1 spicchio d'aglio
- 5 ml di panna fresca
- 20 g di parmigiano
- Olio d'oliva, sale e pepe q.b.

## PREPARAZIONE

1. 1.  
Taglia finemente i funghi champignon e trita lo spicchio d'aglio.
2. 2.  
Scalda un filo d'olio d'oliva in padella e fai saltare i funghi con l'aglio per 5 minuti.
3. 3.  
Aggiungi il curry in polvere, poi unisci gli Udon Suzi Wan con 1 cucchiaino d'acqua e cuoci per 1 minuto.
4. 4.  
Versa la panna e il parmigiano, mescolando delicatamente per 2 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa.
5. 5.  
Cuoci l'uovo all'occhio di bue, adagialo sopra gli udon e servi subito.

## Altre ricette simili



### [Branzino alla crema di cocco](#)

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



### [Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi](#)

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



## [Tortino noce di cocco e lamponi](#)

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



## [Cupcake alla noce di cocco](#)

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

---

**Source URL:** <https://it.suziwan.com/recipes/udon-con-crema-al-curry-funghi-e-uovo>