



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI CINESI CON GAMBERETTI E VERDURA NEL WOK

[cucinoeracconto.blogspot.it](http://cucinoeracconto.blogspot.it)



### Ingredienti:

300 g di spaghetti  
250 g di gamberetti  
150 g di germogli di soia  
2 zucchine  
2 carote  
1 porro  
3 cucchiaini di salsa di soia  
Olio Extravergine Dante q.b.  
sale q.b. (facoltativo, perché la salsa di soia è molto salata)

### Preparazione:

Tagliate le verdure a julienne, il porro a rotelle sottili, mettere nel wok un filo di olio extravergine di oliva e mettere a soffriggere i porri. Aggiungete dopo i porri i gamberetti e lasciar soffriggere con il sugo che i gamberetti metteranno fuori, aggiungete poi le altre verdure. Cuocere per qualche minuto il tutto, facendo attenzione a non cuocere troppo in modo che le verdure rimangono croccanti, aggiungete i germogli di soia e la salsa di soia, cuocere ancora, nel frattempo mettere a cuocere in acqua bollente salata gli spaghetti. Scolate gli spaghetti, spegnete il fuoco e amalgamate benne il tutto in modo che gli spaghetti si insaporiscano bene, servite.

