



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI CINESI CON GAMBERETTI E VERDURA NEL WOK

cucinoeraconto.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 bene il tutto in modo che gli spaghetti si insaporiscano bene, servite.

