Le Ricette di Giuly - Noodles alle Verdure

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi fa un viaggio nel misterioso oriente.

INGREDIENTI:

– 1 busta di verdure surgelate

– 2 scalogni

– 200 g di noodles di farina di riso

– 1 tazzina di salsa di soia

– erba cipollina q.b

– sale q.b

– olio q.b

PROCEDIMENTO:

In una pentola wok mettere a rosolare lo scalogno tritato, aggiungere le verdure ancora congelate e lasciarle cuocere fino a quando l’acqua che rilasceranno non si sarà asciugata.

Aggiungere la soia e cuocere per altri due o tre minuti. A parte cuocere i noodles in acqua bollente leggermente salata per circa tre minuti, scolarli e aggiungerli alle verdure.

Mescolare bene e fare saltare il tutto per un minuto, aggiungere l’erba cipollina tagliata a pezzettini e servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 28/11/2026

Salvato in PDF in data: 28/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/le-ricette-di-giuly-noodles-alle-verdure/28/11/2026/