

CONTORNI

Germogli di soia agli spaghetti cinesi

Origine: Cina

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Germogli di soia	150 g
Pasta tipo spaghetti cinesi	150 g
Cavolo cinese	500 g
Scalogni	6
Prosciutto	2 fette
Sherry	4 cucchiai
Olio d'arachidi	2 cucchiari
Radice di zenzero grattugiata	1 cucchiaino
Salsa di soia chiara	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Portate a ebollizione una pentola di acqua salata. Mondate gli scalogni, tagliateli a fettine; lavate il cavolo e tagliatelo a fettine di 2 cm di spessore; tritate il prosciutto; lavate i germogli di soia, eliminate le parti verdi.
- 2 Buttate gli spaghetti cinesi nell'acqua bollente e lasciateli cuocere per tre minuti, finché sono appena teneri. Sgocciolateli e teneteli da parte.
- 3 Scaldate l'olio in un wok o in una grande padella, mettetevi gli scalogni e lo zenzero e fate cuocere per due minuti a fuoco dolce, mescolando costantemente.
- 4 Aggiungete il cavolo e il prosciutto e continuate la cottura per due minuti, mescolando senza sosta. Aggiungete gli spaghetti, i germogli di soia, la salsa di soia e lo sherry.
- 5 Assaggiate, salate e pepate se necessario. Aumentate leggermente il fuoco e lasciate cuocere per cinque minuti, finché le verdure sono appena tenere e non rimane quasi più liquido nella padella.



Versate in un piatto di servizio caldo e servite immediatamente.