



Noodles con gamberetti in salsa agrodolce

cavolo, carote e cipollotto

30 minuti • Mangiami per primo

16



Cipollotto



Salsa di Soia



Noodles Per Ramen



Mix di Carote e
Cavolo Cappuccio



Salsa agrodolce



Gamberetti



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

| | 2P | 4P |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Cipollotto** | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Salsa di Soia 11 13) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Noodles Per Ramen 13) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Mix di Carote e Cavolo Cappuccio** | 200 g | 400 g |
| Salsa agrodolce | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Gamberetti** 5) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 353 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2121 kJ/ 507 kcal | 602 kJ/ 144 kcal |
| Grassi (g) | 2 g | 1 g |
| Grassi saturi (g) | 1 g | 0 g |
| Carboidrati (g) | 90 g | 26 g |
| Zuccheri (g) | 15 g | 4 g |
| Fibre (g) | 8 g | 2 g |
| Proteine (g) | 27 g | 8 g |
| Sale (g) | 6 g | 2 g |

Allergeni

5) Crostacei **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti

Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Tagliare il cipollotto

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** leggermente salata per lessare i noodles.
- Tagliate la parte verde del **cipollotto** a rondelle e la parte bianca a bastoncini sottili.



Cuocere i gamberetti

TIP: i gamberetti saranno cotti quando al centro risulteranno opachi e bianchi.

- Riportate la padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e rosolate i **gamberetti** con la **salsa agrodolce** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti.
- Nel frattempo, lessate i **noodles** in acqua bollente per 3 minuti. Scolateli, sciacquateli sotto acqua corrente fredda per non farli attaccare e trasferiteli nella padella con i **gamberetti**.
- Unite anche le **verdure**, la **salsa di soia** rimasta e saltate tutto per 1 minuto.



Rosolare le verdure

- Portate una padella antiaderente su fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio** e rosolate la parte bianca del **cipollotto** con il **mix di carote e cavolo** per 3-4 minuti, mescolando spesso.
- Aggiungete un cucchiaino di **salsa di soia** (per 2 persone), alzate il fuoco e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, finché le verdure saranno cotte ma ancora abbastanza consistenti, poi trasferitele in un piatto.



Disporre nei piatti

- Disponete i **noodles** nei piatti e guarniteli con la parte verde del **cipollotto**.

Buon Appetito!