



Noodles, verdure e maiale glassato con zenzero fresco, arachidi e salsa Hoisin

35 minuti

12



Carota



Cipolla



Zenzero



Lonza Di Maiale



Zucchina



Salsa di Soia



Salsa Hoisin



Arachidi



Noodles Per Ramen



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, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Lonza Di Maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchina**	1 pezzo	2 pezzi
Salsa di Soia 11 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa Hoisin 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Arachidi 1	1 pacchetto	1 pacchetto
Noodles Per Ramen 13	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	465 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2556 kJ/ 611 kcal	550 kJ/ 131 kcal
Grassi (g)	8 g	2 g
Grassi saturi (g)	3 g	1 g
Carboidrati (g)	92 g	20 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	41 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

1) Arachidi **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](https://www.hellofresh.it)



Condire la carne

- Sbucciate e grattugiate un tocchetto di **zenzero** a piacere. Raccoglietelo in una ciotola con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale e pepe**.
- Unite anche il **maiale**, condite uniformemente e tenete da parte.
- Sbucciate la **carota** e tagliatela a bastoncini sottili. Tagliate allo stesso modo anche la **zucchina**.
- Sbucciate e tritate la **cipolla**.



Lessare i noodles

TIP: passare i noodles sotto acqua fredda è utile per fermare la cottura velocemente e per non farli attaccare.

- Lessate i **noodles** per 3 minuti, scolateli, sciacquateli sotto acqua fredda e trasferiteli nella padella con le **verdure**.
- Bagnate con la **salsa di soia** e cuocete a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando bene per amalgamare gli ingredienti.



Cuocere le verdure

- Scaldare un filo d'**olio** in una padella antiaderente a fuoco medio-alto, unite **cipolla, carota e zucchina** e 2 cucchiari d'**acqua** a persona. Condite con un pizzico di **sale** e cuocete per 7 minuti circa, finché saranno dorate ma ancora consistenti.
- Portate a bollire una pentola d'**acqua** per i noodles.
- Tritate grossolanamente le **arachidi**.



Disporre nei piatti

- Disponete i **noodles** nei piatti.
- Guarnite con le **arachidi**.



Rosolare la carne

TIP: il maiale sarà cotto quando risulterà compatto, opaco e chiaro all'interno.

- Alzate la fiamma, unite il **maiale** nella padella con le verdure e proseguite la cottura per 5-6 minuti.
- Irrorate con la **salsa hoisin** e proseguite la cottura per un altro minuto circa, o finché la salsa si sarà un po' addensata.

Buon Appetito!