



Tan Tan ramen piccante di pollo in brodo con zenzero, pasta di miso e arachidi

25 minuti • Piccante • Mangiami per primo

18



Noodles Per Ramen



Kecap manis



Zenzero



Arachidi



Sriracha



Pasta di Miso



Macinato di pollo



Cavolo Cappuccio



Brodo granulare di pollo



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

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
Noodles Per Ramen 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Kecap manis 11 13	2 pacchetti	4 pacchetti
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Arachidi 1	1 pacchetto	2 pacchetti
Sriracha	1 pacchetto	2 pacchetti
Pasta di Miso 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato di pollo**	300 g	600 g
Cavolo Cappuccio**	500 g	500 g
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	559 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3240 kJ/ 774 kcal	580 kJ/ 139 kcal
Grassi (g)	18 g	3 g
Grassi saturi(g)	4 g	1 g
Carboidrati (g)	106 g	19 g
Zuccheri (g)	20 g	4 g
Fibre (g)	13 g	2 g
Proteine (g)	47 g	8 g
Sale (g)	6 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

1



Cuocere la carne

TIP: il pollo sarà cotto quando risulterà opaco e chiaro.

- Tagliate lo **zenzero** a metà (potete tenere la buccia).
- Scaldate un filo d'**olio** a fuoco medio e soffriggete lo **zenzero** e il **macinato di pollo** per 2-3 minuti a fuoco basso.
- Tagliate metà del **cavolo** (per 2 persone) a striscioline sottili.
- Aggiungetelo in padella e proseguite la cottura per 5-6 minuti con il coperchio.
- Eliminate lo **zenzero** e condite carne e cavolo con la salsa **kecap manis**.

3



Lessare i noodles

TIP: per un risultato più fragrante, tostate le arachidi in una padella antiaderente senza condimenti per 2-3 minuti.

- Lessate i **noodles** nel **brodo** bollente per 1-2 minuti.
- Tritate grossolanamente le **arachidi**.

2



Preparare il brodo

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Nel frattempo che cuocete la carne e il cavolo, portate a bollire 500 ml di **acqua** per persona e scioglietevi il **brodo granulare** e la **pasta di miso**.
- Assaggiate e, se desiderate un ramen più sapido, unite un pizzico di **sale**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete i **noodles** in **brodo** in piatti fondi o ciotole.
- Adagiate sopra la **carne** e il **cavolo** e guarnite con le **arachidi** e la **salsa sriracha** (omettetela se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa).

Buon Appetito!