

Tang ramen - zuppa di vitello e noodles

con brodo di pollo, salsa agrodolce e cipollotto

25 minuti • Uova non incluse

11



Carota



Cipolla



Noodles Per Ramen



Brodo granulare di pollo



Salsa di Soia



Salsa agrodolce



Cipollotto



Bocconcini di Vitello



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Aceto, Uova

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Carota**	2 pezzi	4 pezzi
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Noodles Per Ramen 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Salsa di Soia 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa agrodolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi
Bocconcini di Vitello**	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	426 g	100 g	552 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2738 kJ/ 654 kcal	642 kJ/ 153 kcal	3496 kJ/ 836 kcal	634 kJ/ 152 kcal
Grassi (g)	10 g	2 g	19 g	3 g
Grassi saturi(g)	4 g	1 g	7 g	1 g
Carboidrati (g)	97 g	23 g	97 g	18 g
Zuccheri (g)	12 g	3 g	12 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Proteine (g)	39 g	9 g	65 g	12 g
Sale (g)	7 g	2 g	7 g	1 g

Allergeni

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 gli ingredienti

TIP: usare un bollitore o coprire la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore, per 2 persone, 1 l d'**acqua** con il **brodo**, la **salsa soia**, la **salsa agrodolce** e 2 cucchiaini di **aceto**. Assaggiare e aggiungete un pizzico di **sale** se desiderate un brodo più sapido.
- Sbucciate e affettate la **cipolla** a fette sottili.
- Pelate le **carote** e tagliatele a rondelle di circa 0,5 cm.
- Tagliate a rondelle il **cipollotto**, separando la parte bianca da quella verde.
- Riducete il **vitello** a cubetti piccoli 1-2 cm.



Lessare i noodles

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

- Sgusciate un **uovo** a testa in un piatto, unite un pizzico di **sale** e sbattetelo con una forchetta. Trascorsi 10 minuti, incorporate anche l'uovo nella pentola con brodo, verdure e vitello e mescolate bene.
- Nel frattempo, lessate i **noodles** per 2 minuti, scolateli, sciacquateli sotto acqua corrente fredda e poi unite anch'essi nel brodo.



Cuocere le verdure

TIP: il vitello sarà cotto quando risulterà opaco e chiaro al centro.

- Scaldare un filo d'**olio** in una padella dai bordi alti a fuoco medio-alto.
- Unire **cipolla**, la parte bianca di **cipollotto**, i bocconcini di **vitello**, le **carote** e rosolate per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno dorati.
- Incorporate il **brodo** bollente e proseguite la cottura per circa 10 minuti.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** (potete riutilizzare la stessa usata per il brodo) per i noodles.



Disporre nei piatti

- Distribuite la zuppa di **vitello** e **noodles** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con la parte verde del **cipollotto**.

Buon Appetito!