

# Chashu ramen - noodles e coppa di maiale

con uova marinate, miso e pak choi

35 minuti

21



Coppa di Maiale



Noodles Per Ramen



Baby Pak Choi



Pasta di Miso



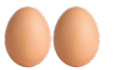
Brodo granulare di pollo



Salsa di Soia



Mirin



Uova sode



Latte parzialmente scremato UHT



Zenzero



Cipollotto



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Coppa di Maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti
Noodles Per Ramen <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Baby Pak Choi**	400 g	800 g
Pasta di Miso <b>11</b> <b>13</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di Soia <b>11</b> <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Mirin	1 pacchetto	2 pacchetti
Uova sode <b>8</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT <b>7</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>792 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4291 kJ/ 1026 kcal	542 kJ/ 129 kcal
Grassi (g)	41 g	5 g
Grassi saturi(g)	16 g	2 g
Carboidrati (g)	114 g	14 g
Zuccheri (g)	24 g	3 g
Fibre (g)	13 g	2 g
Proteine (g)	49 g	6 g
Sale (g)	10 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **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

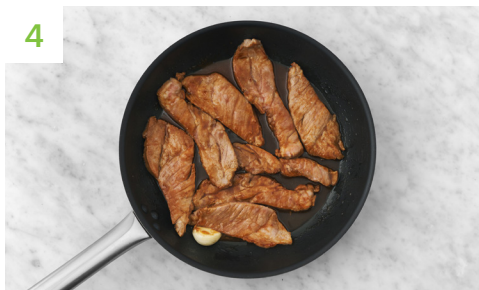


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [helloworldfresh.it](http://helloworldfresh.it)



## Marinare uova e coppa

- Sbucciate lo **zenzero**, tagliatelo in 2, tenete un pezzo intero e grattugiate l'altro.
- Raccogliete in un pentolino la **salsa di soia**, il **mirin**, 1 cucchiaino di **aceto**, 1 cucchiaino di **zucchero** e lo **zenzero** grattugiato. Portate a bollore su fuoco basso, poi spegnete il fuoco.
- Tagliate le **uova** a metà. Mettetele in una ciotolina e incorporate metà della **salsa** appena preparata, quindi tenetele da parte, voltandole di tanto in tanto per marinarle in modo uniforme.
- Affettate ogni fetta di **coppa** a metà per il lungo. Mettetele in un piatto fondo e irroratele con il resto della **salsa**.



## Cuocere la coppa

**TIP: la coppa sarà cotta quando risulterà opaca e chiara al centro.**

- Portate a bollore una seconda pentola d'**acqua** salata per i noodles. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Scaldate bene una padella antiaderente a fuoco medio-alto. Aggiungete la **coppa** (senza la salsa) e scottatela per 2 minuti. Quindi voltatela, unite la **salsa** e proseguite la cottura per altri 2 minuti.



## Cuocere il pak choi

**TIP: dopo aver tagliato il pak choi, controllate che non vi siano residui di terra all'interno.**

- Nel frattempo, tagliate il **pak choi** a spicchi, lasciando le foglie unite alla base.
- Scaldare un cucchiaino d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto, aggiungete il **pak choi**, **sale**, **pepe** e piastratelo 4 minuti per lato, finché sarà dorato.



## Lessare i noodles

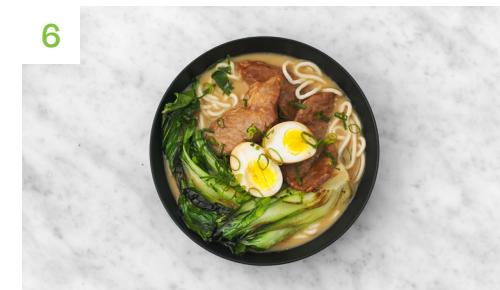
**TIP: passare i noodles sotto acqua fredda è utile per fermare la cottura velocemente e per non farli attaccare.**

- Lessate i **noodles** per 3 minuti, scolateli e sciacquateli sotto acqua corrente fredda.
- Una volta trascorsi 10 minuti dal bollore, incorporate nel **brodo** il **latte** e la **salsa** utilizzata per marinare le uova.



## Preparare il brodo

- Tagliate il **cipollotto** a rondelle, separando la parte bianca da quella verde.
- Portate a ebollizione su medio-alto un pentolino con 700 ml d'**acqua** (per 2 persone), il **miso**, il **brodo**, il pezzo di **zenzero** tenuto intero, la parte bianca del **cipollotto** e cuocete per 10 minuti da quando raggiunge il bollore.



## Disporre nei piatti

- Distribuite il **brodo** in piatti fondi o ciotole e aggiungete i **noodles**.
- Adagiate sopra le fette di **coppa**, le **uova**, il **pak choi** e guarnite con la parte verde del **cipollotto**.

Buon Appetito!