



# Zuppa di noodles al curry e gamberi fritti con ketchup, funghi shiitake e uova sode

40 minuti • Uova non incluse • Mangiami per primo

21



Code di gambero argentino



Udon Noodles



Panko (pangrattato giapponese)



Brodo granulare di pollo



Ketchup



Salsa di Soia



Carota



Uova sode



Cipolla



Funghi shiitake



Erba Cipollina



Pasta Di Curry Giallo



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Code di gambero argentino** 5) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Udon Noodles 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Ketchup	2 pacchetti	4 pacchetti
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Uova sode 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Funghi shiitake**	125 g	250 g
Erba Cipollina**	5 g	5 g
Pasta Di Curry Giallo 9)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	532 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2360 kJ/ 564 kcal	444 kJ/ 106 kcal
Grassi (g)	6 g	1 g
Grassi saturi (g)	2 g	0 g
Carboidrati (g)	83 g	16 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	41 g	8 g
Sale (g)	8 g	2 g

## Allergeni

5) Crostacei 8) Uova 9) Senape 11) Soia 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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](https://helloworldfresh.it)



## Tagliare le verdure

- Pelate la **carota**, tagliatela a metà per il lungo, poi a mezzelune di circa 0,5 cm.
- Sbucciate la **cipolla** e tritatela finemente.
- Eliminate eventuali residui di terra e tagliate i **funghi** in quattro parti.
- Scaldate un'ampia padella antiaderente a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'**olio**.
- Unite **carota, cipolla, funghi, ketchup, curry in polvere, sale** e **pepe** a piacere. Mescolate e rosolate per 2-3 minuti.



## Cuocere i gamberi

**TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno chiari e opachi al centro.**

- Scaldate una padella o un pentolino su fuoco medio ricoprendone il fondo d'**olio** (potete usare olio di semi, se lo avete) e scaldatelo molto bene.
- Friggete i **gamberi** per 3-4 minuti, finché saranno dorati e croccanti. Scolateli con una schiumarola o con delle pinze e trasferiteli su un piatto con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.



## Cuocere le verdure

- Bagnate le verdure con 700 ml d'**acqua** (per 2 persone), aggiungete il **brodo** e la **salsa di soia**.
- Portate a bollore e cuocete per circa 20 minuti con il coperchio, mescolando spesso.
- Assaggiate e aggiustate di **sale**, se necessario.



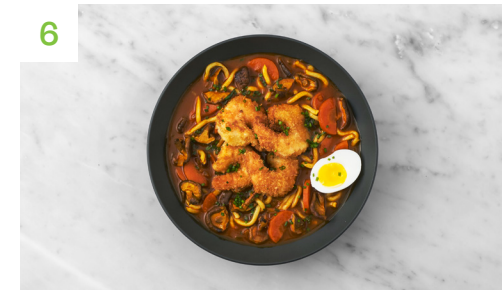
## Cuocere i noodles

- Lessate i **noodles** nella padella con brodo bollente e verdure per 30-40 secondi, mescolando delicatamente per separarli.
- Tagliate l'**uovo** a metà.
- Tritate finemente l'**erba cipollina**.



## Preparare i gamberi

- Nel frattempo, pulite i **gamberi** eliminando il carapace e mantenendo la codina. Se presente, eliminate il budellino nero incidendo il dorso dei gamberi.
- Preparate 3 piatti fondi: nel primo sgusciate 1 **uovo** ogni 2 persone e sbattetelo con la forchetta; nel secondo raccogliete un bicchiere di **farina**; nel terzo mettete il **panko** con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Immergete i **gamberi** nella **farina**, poi passateli nell'**uovo**, sgocciolateli bene, e infine impanateli nel **panko**.



## Disporre nei piatti

- Disponete la zuppa di **noodles** in piatti fondi o ciotole.
- Adagiate sopra i **gamberi**, **mezzo uovo** e guarnite con l'**erba cipollina**.

Buon Appetito!