



Chashu ramen - noodles e coppa di maiale

con cipollotto, miso e pak choi

35 minuti • Uova non incluse

21



Coppa di Maiale



Baby Pak Choi



Pasta di Miso



Brodo granulare di pollo



Salsa di Soia



Mirin



Zenzero



Cipollotto



Udon Noodles



Latte parzialmente scremato UHT



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

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

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
Baby Pak Choi**	400 g	800 g
Pasta di Miso 11 13)	2 pacchetti	4 pacchetti
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa di Soia 11 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mirin	1 pacchetto	2 pacchetti
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi
Udon Noodles 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	717 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3468 kJ/ 829 kcal	484 kJ/ 116 kcal
Grassi (g)	37 g	5 g
Grassi saturi(g)	15 g	2 g
Carboidrati (g)	80 g	11 g
Zuccheri (g)	23 g	3 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	42 g	6 g
Sale (g)	9 g	1 g

Allergeni

7) Latte **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

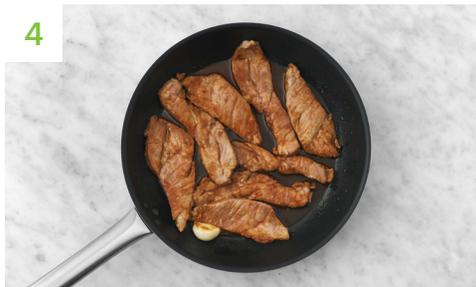


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare il brodo

- Tagliate il **cipollotto** a rondelle, separando la parte bianca da quella verde.
- Sbucciate lo **zenzero**, tagliatelo in 2, tenete un pezzo intero e grattugiate l'altro.
- Portate a ebollizione su fuoco medio-alto un pentolino con 700 ml d'**acqua** (per 2 persone), il **miso**, il **brodo**, il pezzo di **zenzero** intero, la parte bianca del **cipollotto** e cuocete per 10 minuti da quando raggiunge il bollore.
- Una volta trascorsi 10 minuti dal bollore, incorporate nel **brodo** 2 cucchiaini di **latte**, assaggiate e regolate di **sale** secondo i vostri gusti.
- Nel frattempo, portate a bollire un pentolino d'**acqua** e lessate **1 uovo** per persona per 8 minuti.



Cuocere la coppa

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

- Portate a bollire pentolino d'**acqua** salata per i noodles (potete usare di nuovo quello delle uova).
- 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.

- Tagliate il **pak choi** a spicchi, lasciando le foglie unite alla base.
- Scaldate 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 1 minuto, scolateli e sciacquateli sotto acqua corrente fredda.



Preparare gli ingredienti

- Raccogliete in una ciotola la **salsa di soia**, il **mirin**, 1 cucchiaino di **aceto**, 1 cucchiaino di **zucchero** e lo **zenzero** grattugiato.
- Affettate ogni fetta di **coppa** a metà per il lungo e mettetela nella ciotola con la **salsa**.
- Scolate le **uova** e sciacquatele sotto acqua corrente fredda per circa 30 secondi, in modo da fermare la cottura, quindi sgusciate e tagliatele a metà.



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!