



Noodles "alla cantonese"

con prosciutto, piselli e arachidi tostate

25 minuti

18



Noodles Per Ramen



Prosciutto cotto a fette



Piselli in scatola



Cipollotto



Salsa di Soia



Arachidi



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

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
Prosciutto cotto a fette**	140 g	280 g
Piselli in scatola	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipollotto	1 pezzo	2 pezzi
Salsa di Soia 11 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi 1	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	413 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2705 kJ/ 647 kcal	656 kJ/ 157 kcal
Grassi (g)	11 g	3 g
Grassi saturi (g)	3 g	1 g
Carboidrati (g)	87 g	21 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	19 g	5 g
Proteine (g)	41 g	10 g
Sale (g)	4 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](https://www.hellofresh.it)



Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Tagliate il **cipollotto** a rondelle, separando la parte bianca da quella verde.
- Tagliate il **prosciutto** a tocchetti di circa 1 cm.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.



Cuocere i noodles

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

- Lessate i **noodles** nell'**acqua** bollente per 2-3 minuti.
- Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolate i **noodles**, sciacquateli sotto acqua corrente fredda e trasferiteli nella padella con **prosciutto** e **piselli**.



Tostare le arachidi

- Scaldare una padella antiaderente ampia a fuoco medio senza condimenti e tostatevi le **arachidi** per 2-3 minuti.
- Trasferitele su un tagliere e tritatele grossolanamente.



Saltare i noodles

- Bagnate i **noodles** con la **salsa di soia** e proseguite la cottura a fiamma alta per circa 1 minuto, mescolando spesso.
- Allungate la salsa con 1-2 cucchiaini di **acqua di cottura** se i **noodles** dovessero asciugarsi troppo.



Rosolare il prosciutto

- Riportate la stessa padella delle arachidi su fuoco medio con 1-2 cucchiaini di **olio** e fate appassire la parte bianca del **cipollotto** per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **prosciutto** e cuocete a fuoco medio-alto per 2-3 minuti, mescolando spesso.
- Unite anche i **piselli**, condite con un pizzico di **sale** e **pepe** e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete i **noodles** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con la parte verde di **cipollotto** e le **arachidi** tostate.

Buon Appetito!