



# Noodles alla vietnamita con salsiccia lemongrass, coriandolo e arachidi tostate

40 minuti

15



Salsiccia Di Maiale



Aglio



Coriandolo



Lemongrass



Noodles Per Ramen



Carota



Cetriolo



Salsa di Soia



Arachidi



Peperoncino

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio  
extravergine di oliva, Aceto

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Salsiccia Di Maiale**	320 g	640 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Coriandolo**	5 g	10 g
Lemongrass**	1 pezzo	2 pezzi
Noodles Per Ramen <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Carota	1 pezzo	2 pezzi
Cetriolo**	1 pezzo	1 pezzo
Salsa di Soia <b>11</b> <b>13</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi <b>1</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperoncino	1 pezzo	2 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	447 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3313 kJ/ 792 Kcal	743 kJ/ 178 Kcal
Grassi (g)	29 g	7 g
Grassi saturi(g)	9 g	2 g
Carboidrati (g)	92 g	21 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g
Fibre (g)	12 g	3 g
Proteine (g)	41 g	9 g
Sale (g)	6 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



## Tagliare gli ingredienti

- Sbucciate e tritate finemente l'**aglio** (o tagliatelo a metà per un sapore più delicato).
- Pelate e grattugiate la **carota** con una grattugia dai fori larghi.
- Grattugiate anche il **cetriolo**.
- Tagliate un tocchetto di **peperoncino** a rondelle (a seconda dei vostri gusti).
- Tritate finemente il **coriandolo**, lasciando da parte 3-4 foglioline per guarnire.
- Portate a bollore una pentola di **acqua** salata.



## Tostare le arachidi

- Tritate grossolanamente le **arachidi**.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti e tostatele per 2-3 minuti, mescolando spesso.
- Togliete dal fuoco e tenete da parte.



## Marinare la salsiccia

- Eliminate la pelle della **salsiccia** e tagliatela a pezzettini.
- Trasferitela in una ciotola con la **salsa di soia**, l'**aglio**, un pizzico di **coriandolo** tritato, il **peperoncino** (entrambi dosati a vostro gradimento) e la stecca di **lemongrass**.
- Lasciate marinare in frigorifero per almeno 10 minuti.



## Cuocere la salsiccia

- Nella stessa padella, scaldate un filo d'**olio** a fuoco medio e rosolatevi la **salsiccia**, senza la **marinata** ma con la stecca di **lemongrass**, per 2-3 minuti.
- Aggiungete ora 2-3 cucchiaini della sua **marinata** e continuate a cuocere per altri 3-4 minuti.
- Eliminate il **lemongrass** e aggiungete quindi i **noodles**, mescolate bene e terminate la cottura per un altro minuto.



## 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** che avete sul fuoco per 3-4 minuti.
- Scolateli e sciacquateli sotto **acqua** corrente, quindi conditeli con un filo di **olio extravergine** e teneteli da parte.
- Condite la **carota** e il **cetriolo** in una ciotola con un filo di **olio**, un pizzico di **sale** e un cucchiaino di **aceto**.
- Lasciate insaporire.



## Disporre nei piatti

- Disponete i **noodles** in una ciotola e aggiungete sopra le **verdure** crude, un po' sgocciolate.
- Guarnite con le **arachidi**, 2-3 foglioline di **coriandolo** a piacere e, se gradite, qualche rondella di **peperoncino**.



Ti piace cucinare con HelloFresh?  
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

**Buon Appetito!**