



# Tan Tan Ramen piccante di manzo e maiale con soia dolce, zenzero e arachidi tostate

30 minuti • Piccante

14



Macinato misto di  
maiale e manzo



Cipollotto



Brodo granulare di  
Pollo



Mirin



Kecap manis



Zenzero



Udon Noodles



Arachidi



Sriracha



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Cipollotto	2 pezzi	4 pezzi
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Mirin	1 pacchetto	2 pacchetti
Kecap manis <b>11) 13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Udon Noodles <b>13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Arachidi <b>1)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Sriracha 🌶️	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>318 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2416 kJ/ 577 kcal	760 kJ/ 182 kcal
Grassi (g)	28 g	9 g
Grassi saturi (g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	45 g	14 g
Zuccheri (g)	20 g	6 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	34 g	11 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



## Preparare le verdure

- Tritate grossolanamente le **arachidi**.
- Sbucciate e grattugiate lo **zenzero**.
- Mondate il **cipollotto**, separate la parte verde da quella bianca e affettate entrambe a rondelle.



## Lessare gli udon

- Lessate i **noodles** nel **brodo** bollente per 1-2 minuti, quindi spegnete e unite la parte verde del **cipollotto** nella pentola (con noodles e brodo).



## Tostate le arachidi

- Scaldate una padella a fuoco medio senza condimenti e tostatevi le **arachidi** per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quindi spostatele in un piatto.
- Portate a bollire una pentola con 400 ml d'**acqua** a persona, scioglietevi il **brodo**, assaggiate e aggiungete **sale** per regolare la sapidità.



## Disporre nei piatti

**TIP: omettete la salsa sriracha se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.**

- Versate i **noodles** in brodo in piatti fondi o ciotole.
- Adagiate sopra la **carne** e guarnite con le **arachidi** tostate e la **salsa sriracha** a piacere.



## Cuocere la carne

- Scaldate un filo d'**olio** nella padella usata per le arachidi.
- Unite 1-2 cucchiaini di **zenzero** e la parte bianca del **cipollotto** e soffriggete per 2-3 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete anche la **carne** e cuocete per 5-6 minuti a fuoco medio, mescolando spesso.
- Alzate la fiamma, sfumate con il **mirin** e proseguite 2-3 minuti.
- Unite 1-2 cucchiaini di **kecap manis**, mescolate e tenete da parte.