



Tan Tan Ramen di carne in brodo con zenzero, soia e arachidi tostate

30 minuti • Piccante

11



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 11) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Udon Noodles 13)	2 pacchetti	4 pacchetti
Arachidi 1)	1 pacchetto	2 pacchetti
Sriracha 🌶️	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	393 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2859 kJ/ 683 kcal	727 kJ/ 174 kcal
Grassi (g)	29 g	7 g
Grassi saturi (g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	67 g	17 g
Zuccheri (g)	21 g	5 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	37 g	9 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



Preparare le verdure

TIP: lo zenzero ha un sapore particolare, dosatelo secondo i vostri gusti.

- Tritate grossolanamente le **arachidi**.
- Sbucciate e grattugiate un tocchetto di **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.



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 una ciotolina.
- Portate a bollire una pentola con 400 ml d'**acqua** a persona, scioglietevi il **brodo**, assaggiare 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

TIP: il macinato di carne sarà cotto quando risulterà dorato e non più rosa.

- Scaldate un filo d'**olio** nella padella usata per le arachidi. Unite 1-2 cucchiaini di **zenzero** grattugiato 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 la cottura per 2-3 minuti.
- Unite 1-2 cucchiaini di **kecap manis**, mescolate e tenete da parte.

Buon Appetito!