Noodles curry con gamberi e lime

Ingredienti

- 142 g MAGGI Noodles Gusto Curry
- 1 Cucchiaino Olio di semi (girasole)
- 3 g Aglio
- 5 g Radice di zenzero, grezza
- 100 g Funghi, marrone, italiano o crimini, crudo
- 200 g Crostacei, gamberi, cotti (non precedentemente congelati)

Istruzione

1. Preparate una salsa unendo tutti gli ingredienti e mescolando con una frusta per creare un’emulsione.
2. In una wok o padella antiaderente versa 1 cucchiaio di olio di semi di sesamo, lo zenzero grattugiato, uno spicchio di aglio e fatevi soffriggere i funghi, fino a quando non perdono il liquido in eccesso, poi unite i gamberi già puliti e fate soffriggere finché non saranno belli rosati, circa 2-3 minuti. Eliminate l’aglio.
3. Togliete funghi e gamberi dalla padella e teneteli in caldo.
4. Nella padella in cui avete cotto gli ingredienti fate cuocere, come da confezione, gli yakisoba, quando saranno morbidi unite i gamberi e i funghi tenuti da parte, saltate il tutto e servite con coriandolo a piacere.

Nutrizione

carboidrati	48.59 g
Energia	456.55 kcal
grassi	14.93 g
Proteine	32.04 g

26 Minuti

2 Per 2 persone