



Noodles con uova marinate, edamame e cipollotto

Ingredienti

- 142 g Noodles Maggi gusto Pollo
- 106 g Uova
- 30 g Cipolle, crude
- 5 g Foglie di coriandolo (coriandolo), crude
- 200 mg Acqua, in bottiglia, generica
- 50 mg Salsa di Soia
- 1 Cucchiaino da Tavola Aceto, distillato
- 5 g Aglio crudo
- 10 g Zuccheri, marroni
- 10 g Bevanda alcolica, riso (sake)
- 1 Cucchiaino Zenzero
- 1 Cucchiaino da Tavola Salsa, ostriche, pronto da servire
- 100 g Edamame, congelato, preparato

Istruzione

1. Per le uova: mettete sul fuoco medio un pentolino con l'acqua con un gocciolo d'aceto di mele. Quando questa arriva a bollore, inserite delicatamente le uova aiutandovi con una schiumarola. Fatelo cuocere 5 minuti e mezzo, massimo 6 minuti. Scolate le uova e trasferitele immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio per bloccare velocemente la cottura, quindi sgusciatele.
2. Nel frattempo, preparate la marinatura: grattugiate lo zenzero, l'aglio e versateli in un sacchetto da cucina assieme a 200 ml d'acqua, la salsa di soia, la salsa di ostriche, il Mirin, lo zucchero di canna. Massaggiate bene dall'esterno con le dita, per amalgamare la marinatura.
3. Versate infine nel sacchetto le uova sgusciate e chiudete ermeticamente. Riponetelo in una ciotola e fatelo riposare in frigo per 24 ore.
4. In una padella antiaderente versa 300ml di acqua, le bustine contenute nella confezione e gli edamame (o fagiolini precedentemente sbollentati per 10 minuti in acqua salata). Dopo qualche minuto unite gli yakisoba e completate la cottura.
5. Servite in una ciotola con le uova marinate e del cipollotto verde tritato fresco.

Nutrizione

carboidrati	59.6 g
Energia	502.51 kcal
grassi	19.74 g
Proteine	19.91 g

25 Minuti

2 Per 2
persone