



## Ricetta Noodles al gusto pollo con pollo, zucchine e pinoli

### Ingredienti

- 142 g Noodles Maggi gusto Pollo
- 200 g 2 Zucchine
- 150 g 150 grammi di petto di Pollo
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 filo di Olio di semi
- 15 g 1 manciata di Pinoli

### Istruzione

1. Riducete a tocchetti il petto di pollo e fatelo rosolare in padella con un filo di olio di semi. Non appena sarà ben rosolato su tutti i lati, aggiungete le spezie che trovate nella confezione dei noodles XXL Maggi
2. Unite poi le zucchine ben lavate e ridotte in nastri con l'aiuto di un pelapatate.
3. Fate cuocere un paio di minuti, coprite con l'acqua necessaria alla cottura dei noodles nella stessa padella e portateli a cottura, girandoli a metà. Se dovesse seccare troppo aggiungete un altro poco di acqua.
4. Portate i noodles a cottura, saltate bene e condite infine con una manciata di pinoli.

### Nutrizione

carboidrati	49.67 g
Energia	533.53 kcal
grassi	26.47 g
Proteine	24.16 g

14 Minuti

2 porzioni