Ricetta Noodles al gusto curry con salmone, sesamo e zenzero

Ingredienti

- 213 g MAGGI Noodles Gusto Curry
- 150 g 150 gr di Filetto di Salmone
- 3 Cucchiaini 3 Cucchiaini di Salsa di Soia
- 15 g 3 Cucchiaini di Zenzero fresco grattuggiato
- 1 1 spicchio d' Aglio schiacciato
- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Zucchero di canna
- 1 Cucchiaio da Tavola 1 Cucchiaio di Aceto di riso
- 30 g q.b. Semi di sesamo
- 3 Cucchiaio da Tavola 3 cucchiai di Olio di semi
- 1 Pizzico 1 pizzico di Pepe nero
- 1 q.b. Cipollotto

Istruzione

1. Preparate una salsa unendo: la soia, lo zenzero, l'aglio, lo zucchero di canna, l'olio di sesamo, l'aceto di riso, i semi di sesamo e due cucchiai di olio di semi e fatevi marinare il salmone per almeno 15 minuti.
2. In una padella antiaderente versate un cucchiaio di olio di semi e quando sarà ben caldo trasferitevi il salmone, scolato dalla marinatura, finché non sarà ben caramellato.
3. Tenete il salmone da parte e nella stessa padella preparate i Noodles al curry come riportato sulla confezione.
4. Quando saranno cotti, unite il salmone, il cipollotto a fettine e una manciata di semi di sesamo.

Nutrizione

carboidrati	53.97 g
Energia	593.54 kcal
grassi	33.32 g
Proteine	19.58 g

30 Minuti

3 porzioni