



Ricetta Noodles al gusto pollo con pollo, sedano e uova marinate

Ingredienti

- 71 g MAGGI Noodles Gusto Pollo
- 50 g 50 g di Pollo
- 1 Cucchiaino da Tavola 10 ml di Salsa di Soia
- 10 g Fettine di Zenzero fresco
- 1 1 spicchio d' Aglio
- 1 1 Uovo
- 100 g 100 g di Germogli di Soia
- 1 Cucchiaino 1 cucchiaino di Olio EVO

Istruzione

1. Riunite in una casseruola salsa di soia, 50 ml di acqua e lo zenzero, portate ad ebollizione, regolate la fiamma e lasciate ridurre per 5 minuti, poi spegnete la fiamma e fate raffreddare.
2. Cuocete le uova per 6 minuti in acqua bollente, scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio, poi sgusciatele.
3. Mettete le uova in un sacchetto da frigo con la riduzione di soia, chiudete il sacchetto in modo che le uova siano immerse nel liquido.
4. A parte fate saltare in padella gli straccetti di pollo con un cucchiaino di olio e uno spicchio d'aglio e una volta cotta, tenete la carne da parte.
5. Eliminate l'aglio dalla padella e preparate i noodles, come indicato sulla confezione.
6. Una volta cotti unite i germogli di soia e la lonza e servite i noodles accompagnati dalle uova, sgocciolate dalla marinatura e tagliate a metà.

Nutrizione

carboidrati	66.03 g
Energia	704.16 kcal
grassi	31.67 g
Proteine	40.09 g

26 Minuti
1 porzione