



Ricetta Noodles con gamberetti, uova e arachidi

Ingredienti

- 185 g MAGGI Pasta Oriental Fusian XXL Curry
- 200 g 200 gr di Gamberi
- 20 g 2 cucchiaini di Zucchero
- 2 2 Uova
- 2 2 Scalogni
- 2 2 Peperoncini rossi freschi o essiccati
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Olio di semi
- 1 Rametto q.b. coriandolo/prezzemolo
- 2 2 Lime
- 30 g 2 cucchiaini di Arachidi non salate
- 5 g 2 spicchi d'Aglio

Istruzione

1. Prepara i Noodles al curry come riportato sulla confezione.
2. Trita le arachidi e tostale in padella per qualche minuto, poi mettile da parte. Scalda l'olio nella padella e aggiungi lo scalogno sminuzzato e l'aglio.
3. Fai rosolare un paio di minuti, aggiungi i gamberi e falli cuocere per circa cinque minuti.
4. A questo punto, aggiungi i noodles istantanei e salta il tutto per qualche minuto ancora.
5. Aggiungi anche l'uovo, mescola e spegni il fuoco.
6. Servi completando il piatto con il coriandolo tritato, una spruzzata di lime e le arachidi.

Nutrizione

carboidrati	56.82 g
Energia	551.8 kcal
grassi	24.4 g
Proteine	28.14 g

17 Minuti

3 Porzioni