



Giappone - Noodles alle verdure - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - vermicelli - Giappone

Ingredienti :

300 g. noodles (vermicelli orientali) - 2 cipolle - 2 carote tagliate a julienne - 2 zucchine

salsa di soia - olio, aglio, dado

Ricetta :

Far rosolare le cipolle nell'olio con il dado, dopo averle finemente tagliuzzate; tagliare le carote e le zucchine a julienne con la grattugia apposita. A metà cottura delle cipolle aggiungere le altre verdure e nel mentre mettete a bollire l'acqua (NON SALATELA!!!). Continuate a far cuocere le verdure nella padella. Quando l'acqua bolle mettere a cuocere i noodles e scolarli dopo 2, 3 minuti. Padellare il tutto e alla fine dare una bella spruzzata di salsa di soia.

eCucinando.it