

ZUPPE E MINESTRE

Bakmi goreng

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 4 foglie di cavolo a listarelle sottili
- ¼ di cucchiaino di pepe
- 1 tazza di pollo tritato
- 1 tazza di gamberetti crudi tritati
- 120 g di burro
- 2 carote affettate sottili
- 1 cucchiaio di sedano tritato
- 1 cucchiaio di polpa di pomodoro tritato
- 250 g di tagliatelle all'uovo cotte
- 2 tazze di brodo
- 2 cucchiari di cipolla secca tritata (rosolata in 1 cucchiaio di olio).

PREPARAZIONE

- 1 Riunite i primi sei ingredienti, mescolateli; rosolateli in una casseruola con 120 g di burro.

Coprite e cuocete mescolando di tanto in tanto. Unite le verdure, mescolate; bagnate col brodo, mescolate ancora e cuocete a calore dolce finché le carote sono tenere. Unite le tagliatelle, lasciatele appena scaldare, togliete dal fuoco e servite caldo completando con la cipolla tritata rosolata nell'olio.