

PRIMI PIATTI

Bami goreng di Pinetina

LUOGO: [Asia](#) / [Indonesia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

400 g di linguine
1 cipolla
2 cipollotti
1 porro
peperoncino piccante q.b.
1 spicchio d'aglio
300 g di petto di pollo
olio
curry
salsa di soia.

PREPARAZIONE

1 Ho fatto un trito con tutte le verdure.

Ho messo dell'olio in un wok, l'ho scaldato a fuoco vivace e ho aggiunto il trito.

Dopo un paio di minuti ho aggiunto del petto di pollo tagliato a cubettini. Ho fatto rosolare un po' la carne ed ho aggiunto parecchio curry e della salsa di soia.



2 Nel frattempo ho cotto delle linguine spezzate in pezzi di circa 5 cm e una volta cotte, le ho aggiunte al pollo.



3 Ho mantecato e poi ho impiattato, terminando con un filo d'olio extravergine d'oliva e decorando con erba cipollina tritata.