

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.