

PRIMI PIATTI

Noodles alle due frattaglie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g noodles di riso
200 g cuori e fegatini di pollo
4 cipolline
1 bicchiere di marsala
1/2 bicchiere di salsa di soia
pepe
olio

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver pulito e tagliato i cuori e i fegatini, lasciateli marinare per due ore nella salsa di soia e marsala insieme a 2 cipolline finemente tritate ed un pizzico di pepe.

Intanto che l'acqua per i noodles giunge ad ebollizione, soffriggete le altre due cipolline tagliate a fette e quando sono leggermente dorate aggiungete i cuori e i fegatini marinati e, a fuoco alto, rimestate frequentemente.

Dopo 5 minuti aggiungete il restante marsala e lasciate cuocere a fuoco lento continuando a rimestare fino al livello di cottura ideale delle frattaglie.

Versate nell'intingolo ottenuto i noodles ancora al dente ed aggiungete un bicchiere d'acqua bollente di cottura.