

PRIMI PIATTI

Noodles Thai fritti

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 200g di noodles di riso
- immersi in acqua e scolati
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaio di aglio schiacciato
- 1 uovo
- 4 cucchiaini di formaggio a base di fagioli a pezzetti
- 90g di gamberoni sgusciati e svenati
- ½ cucchiaino di radicchio cinese sottaceto
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di salsa di pesce
- 4 cucchiaini di aceto
- ½ cucchiaino di paprika
- 2 cucchiaini di arachidi tostate e sminuzzate
- 170g di germogli di fagiolo
- 1/3 tazza di cipollotti tagliati con uno spessore di 2 cm
- ¼ cucchiaino di peperoncino macinato
- 1 lime fresco affettato

PREPARAZIONE

- 1 In un'ampia friteuse, scaldate l'olio a fuoco medio, saltatevi l'aglio e il radicchio sottaceto per un minuto, quindi aggiungete l'uovo e continuate a mescolare.
Aggiungetevi i gamberoni, il formaggio di fagioli e i noodles.
Ora condite il tutto con zucchero, salsa di pesce, aceto, paprika e 1 cucchiaio di arachidi.
Miscelate il tutto e cuocete per 10 minuti, fino a che i noodles diventino morbidi. A questo punto aggiungete i cipollotti, il peperoncino macinato e metà dei germogli di fagiolo e rimuovete la padella dal fuoco.
Guarnite il piatto con 1 cucchiaio di arachidi tostate sminuzzate.
Servite i germogli di fagioli rimanenti a parte con del lime.