

PRIMI PIATTI

Singapore noodles

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1/4 di tazza di olio
- 4-6 spicchi d'aglio tritati
- 2 cucchiaini di fiammiferi di zenzero
- 1 l di acqua
- 2 cucchiaini di sale
- 8 nidi di vermicelli di riso
- 2 tazze di maiale già cotto
- pollo cotto
- gamberetti o manzo tritati
- 1/3 tazza di cipollotti
- 2 cucchiaini di peperoncino rosso schiacciato
- 1/4 tazza di salsa di ostrica
- 3 cucchiaini di curry in polvere
- 2 cucchiaini di salsa di soia.

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio in un wok o in una padella. Aggiungete l'aglio e lo zenzero e cuocete il tutto fino a che diventino teneri.

Scaldate l'acqua, aggiungete un cucchiaio d'olio ed il sale in una grossa casseruola senza coperchio fino a bollore.

Aggiungete i vermicelli. Assicuratevi che i nidi siano ben coperti dall'acqua. Spegnete il fuoco e lasciate riposare.

Aggiungete la carne, i cipollotti e il peperoncino al wok. Soffriggete fino a che tutti gli ingredienti siano ben caldi.

Aggiungete la salsa di soia, il curry ub oikvere e la salsa di soia, soffriggete e saltate bene per amalgamare gli ingredienti. Scolate i noodles.

Aggiungete e saltate.

Potete servire o coprire il tutto e mettere in forno a 120°C fino al momento di servire.