

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa con noodle e pesce

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *15 DI MARINATURA*



INGREDIENTI

GAMBERI 180 gr
RANA PESCATRICE filetto da 230 g - 1
SALMONE filetto da 230 g pulito - 1
NOODLE CINESI CHOW MEIN secchi -
230 gr
ASPARAGI 250 gr
BRODO DI PESCE 1,2 l
OLIO DI SESAMO 1 cucchiaio da tavola
SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola
OLIO DI SEMI
VINO BIANCO 100 ml
CAROTE affettata - 1
CIPOLLOTTI 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una scodella unite i gamberi e il pesce pulito a pezzi. Aggiungete un cucchiaio di olio di semi, il vino bianco, sale e pepe.



- 2 Mescolate leggermente, coprite e fate marinare in un luogo fresco per 15 minuti.

Intanto portate a bollore una casseruola d'acqua leggermente salata e lessatevi i noodle per 4 minuti.



- 3 Scolateli e divideteli in 4 scodelle individuali profonde. Mettete da parte al caldo.

In una pentola a parte fate bollire il brodo di pesce. Aggiungete i gamberi, la rana pescatrice e cuocete un minuto, unite il salmone e cuocete per due minuti.



- 4 Usate un mestolo forato e levate il pesce e i gamberi dal brodo, aggiungeteli ai noodle nelle scodelle e mantenete al caldo.



5 Mondate gli asparagi e tagliateli in pezzi da 5 cm. Filtrate bene il brodo in una pentola pulita. Portate ad ebollizione e fate cuocere la carota e gli asparagi per due minuti, aggiungete la salsa di soia e un cucchiaio di olio di semi di sesamo. Salate.





6 Versate il brodo e le verdure sui noodle con il pesce, guarnite con i cipollotti e servite subito.