

PRIMI PIATTI

Noodles con pollo e salsa d'ostriche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un primo piatto semplice ed equilibrato: **i noodles con pollo e salsa d'ostriche.**

Direi che si tratti di un piatto unico perchè davvero contiene tutto ciò che un pasto completo dovrebbe contenere: carne, pasta, verdura e sapore!

La parte meno divertente e un po' più lunga di questa ricetta sta nella preparazione degli ingredienti, una volta che li avrete tagliati e preparati a dovere, ci metterete davvero 5 minuti per ultimare la cottura nel wok, provate e fateci sapere!

Se amate i piatti dal sapore orientale, provate anche il più classico dei classici: [pollo alle mandorle!](#)

INGREDIENTI

NOODLE CINESI CHOW MEIN 500 gr

PETTO DI POLLO 120 gr

CAROTE 30 gr

PEPERONI 30 gr

FUNGHI 30 gr

CAVOLO CAPPUCCIO 30 gr

ZENZERO tritato - 1 cucchiaino da tè

MAIZENA 1 cucchiaino da tè

SALSA DI OSTRICHE 2 cucchiaini da tavola

VINO DI RISO CINESE 1 cucchiaino da

tavola

OLIO DI SEMI 1 cucchiaino da tè

AGLIO tritato - 1 cucchiaino da tè

SALSA DI SOIA (SHOYU) 1 cucchiaino da

tavola

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa sbollentate i noodles in acqua bollente non salata per circa 3 minuti, successivamente scolateli e passateli sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura.



- 2 Tagliate il petto di pollo in piccoli bocconcini, trasferiteli in una ciotola e unite la maizena e l'olio di semi, mescolateli bene e mettete da parte.



3 A questo punto tritate finemente lo zenzero e l'aglio. Mettete sul fuoco un wok con dell'altro olio di semi e fate scaldare.



4 Aggiungete al wok il trito di aglio e zenzero e lasciate soffriggere per pochi secondi.



5 Unite al wok il pollo messo da parte e fatelo rosolare per bene, ovvero fino a quando avrà assunto un bel colore dorato. A quel punto, prelevatelo dal wok e mettetelo nuovamente da parte.



- 6** Trasferite nello stesso wok utilizzato sinora tutte le verdure insieme ad un altro goccio d'olio di semi e fate saltare per un paio di minuti.





7 Unite, a questo punto, anche il condimento, ovvero la salsa d'ostriche e di soia e i noodles

tenuti da parte. Fate saltare bene il tutto affinché gli ingredienti si possano amalgamare alla perfezione.



- 8 Unite nuovamente il pollo, solo alla fine e lasciate insaporire per un altro minuto. A questo punto non vi resta che servire e gustare!



CONSIGLIO