

PRIMI PIATTI

# Noodles con surimi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



Se amate le ricette etniche i **noodles con surimi** sono ciò che fa per voi! Volete gli spaghetti cinesi uguali a quelli del ristorante? Non li abbiamo, ma abbiamo questa ricetta con la quale preparerete spaghetti cinesi ancora più buoni dagli aromi davvero autentici, cinesi al 100% e se seguite le indicazioni di Luca, otterrete anche la stessa rosolatura, tipica di questo piatto.

Le verdure tagliate fini, unite al surimi affettato e agli spaghetti chow mein sono gli ingredienti base, ma il VERO ingrediente è la salsa di cottura composta da salsa di soia, salsa d'ostriche e vino

cinese...questa salsa darà al vostro piatto il gusto autentico della cucina cinese.

E se vi piace molto questo tipo di cucina, provate anche il sempre tanto amato [pollo alle mandorle](#): che bontà!

## INGREDIENTI

NOODLE CINESI CHOW MEIN 250 gr  
SURIMI DI GRANCHIO 200 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
CIPOLLOTTI 2  
CAROTE 1  
CAVOLO VERZA 50 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALSA DI SOIA A BASSO CONTENUTO DI  
SODIO 2 cucchiaini da tavola  
SALSA DI OSTRICHE 2 cucchiaini da tavola  
VINO DI RISO CINESE 1 cucchiaio da  
tavola  
OLIO DI SEMI 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Scottate i noodles in acqua bollente per 2 minuti, quindi scolateli e fateli freddare in acqua fredda.

Fate scaldare un wok e aggiungete l'olio di semi, l'aglio affettato finemente e lasciate soffriggere a fuoco vivace per 30-40 secondi.



**2** Aggiungete, quindi, le carote, la verza, il peperone, la parte bianca del cipollotto il tutto pulito ed affettato finemente e fate cuocere a fuoco molto brillante per circa 3 minuti.



**3** A questo punto, aggiungete il surimi affettato e lasciate cuocere per un paio di minuti



sempre a fuoco molto vivace.



**4** Aggiungete, ora, anche i noodles e fate saltare il tutto per un altro minuto.



**5** Nel frattempo miscelate la salsa di soia, quella d'ostriche ed il vino cinese in una ciotola, quindi versate la miscela nel wok e lasciate insaporire il tutto per un minuto.



6 Affettate finemente la parte verde dei cipollotti ed unitela al wok solo alla fine, mescolate

bene e spegnete il fuoco.



**7** Servite i noodles ben caldi.



CONSIGLIO