

PRIMI PIATTI

Noodles con surimi

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 gli [spaghetti di soia](#), il [pollo alle mandorle](#) oppure il tipico [ramen](#) giapponese: una vera 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

Posso utilizzare anche gli udon per questa ricetta?

Certo verranno ottimi!

Cos'altro potrei farci con il surimi? Ne ho comprato più del necessario!

Ti consiglio quest'ottima [insalata di vongole all'orientale](#), proprio buona!