

PRIMI PIATTI

Spaghetti di soia con gamberetti e verdure

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

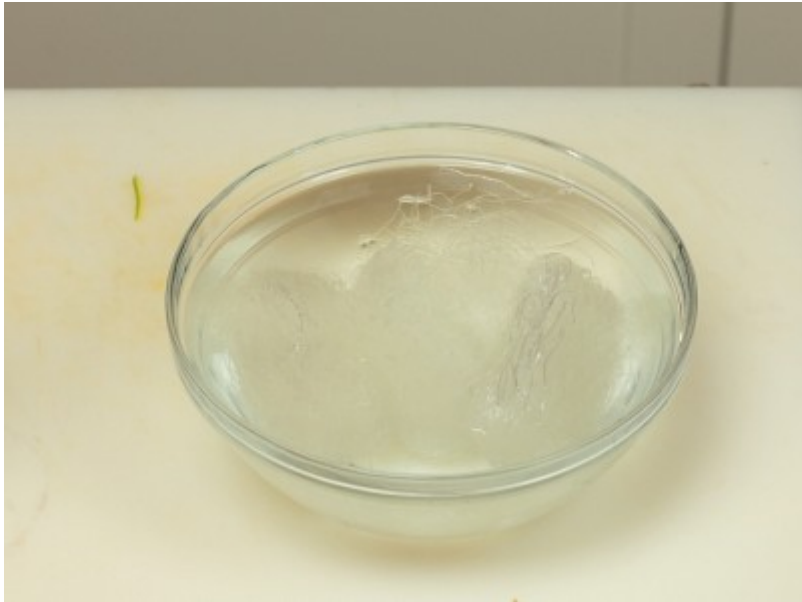


INGREDIENTI

- SPAGHETTINI DI SOIA 300 gr
- OLIO DI ARACHIDI 3 cucchiaini da tavola
- ZENZERO 2 cm
- CIPOLLOTTI 2
- PEPERONI ROSSI piccolo - 1
- ZUCCHINE piccole - 2
- GAMBERETTI 200 gr
- SALSA DI OSTRICHE 1 cucchiaino da tavola
- SALSA DI SOIA (SHOYU) 2 cucchiaini da tavola
- OLIO DI SESAMO 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto mettete gli spaghetti di soia in ammollo in una ciotola con dell'acqua fredda.



2 Pulite le verdure dagli scarti, lavatele e tagliatele a listarelle.

Sgusciate i gamberetti lasciando il guscio solo sulla coda e rimuovete il filetto nero intestinale.

Nel frattempo, fate scaldare l'olio di semi in un wok e fatevi soffriggere lo zenzero tagliato a listarelle piccole.

Unite al wok i peperoni, i cipollotti, le zucchine e l'olio di sesamo e fate rosolare a fuoco vivace.





- 3 Quando le verdure saranno ben rosolate e morbide, prelevatele dal wok con un cucchiaino forato, lasciando nel wok tutto il liquido di cottura.



- 4 Nello stesso wok fate rosolare i gamberetti a fuoco vivace insaporendoli con la salsa di ostriche.



- 5 Quando i gamberetti avranno cambiato colore, unite nuovamente le verdure al wok e lasciate insaporire per un minuto.



6 A questo punto scolate gli spaghetti di soia e uniteli al wok.



7 Insaporite con la salsa di soia e fate saltare il tutto brevemente, giusto quanto serve per amalgamare gli ingredienti e i sapori.



8 Servite immediatamente gli spaghetti ancora ben caldi.