

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa con noodle e pesce

di: *Cookaround*

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 bollire 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.