

Gli editoriali.

La ricetta dei noodles con verdure e pollo

Compra gli ingredienti e prova a preparare i noodles con verdure e pollo, un piatto tipico della cucina cinese, leggero e gustoso!

I **noodles con pollo e verdure** sono un piatto classico e molto amato nella **cucina asiatica**, grazie alla loro capacità di combinare sapori intensi e texture croccanti in un unico piatto colorato e nutriente. Originariamente diffusi in diverse regioni dell'Asia, questi noodles hanno conquistato le tavole di tutto il mondo. Se hai voglia di un pasto esotico che porta con sé un assaggio della vasta cultura culinaria asiatica, questa ricetta dei noodles con pollo e verdure è perfetta per te! Segui i passi che troverai di seguito per preparare questo piatto.

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di Noodles
- 300 gr di Petto di pollo



- 250 gr di Carote
- 250 gr di Verza
- 2 Cipollotti
- 1 Bicchiere di olio di semi
- 40 ml di Salsa di soia
- Zenzero fresco q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

1. Inizia portando a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci i **noodles** seguendo le istruzioni sulla confezione. Una volta cotti, scolali e mettili da parte.
2. Taglia il **petto di pollo** a striscioline sottili e marinalo brevemente con metà della **salsa di soia**.
3. Affetta finemente i **cipollotti**, la **verza** e le **carote**. Grattugia un po' di **zenzero** fresco a piacere.
4. Riscalda l'**olio di semi** in una padella ampia o in un wok e soffriggi il pollo fino a quando non sarà dorato e cotto uniformemente.
5. Aggiungi le verdure preparate e continua a soffriggere a fuoco medio-alto per circa 5 minuti, fino a che non saranno tenere ma ancora croccanti.
6. Incorpora i noodles cotti al mix di pollo e verdure, aggiungendo il resto della salsa di soia e un po' di **brodo vegetale** per mantenere il piatto umido e saporito.
7. Regola di **sale** e lascia sul fuoco per altri 2-3 minuti, mescolando bene per far amalgamare tutti gli ingredienti.
8. Servi i tuoi noodles ben caldi, decorando con un po' di cipollotto fresco tritato sopra.

Questi deliziosi noodles con pollo e verdure seguono la ricetta originale e sono l'ideale per immergersi nella varietà e nella ricchezza della cucina asiatica. Perfetti per una cena in famiglia o per festeggiare il **Capodanno cinese**, ti invitiamo a esplorare ulteriormente i sapori dell'Asia e a lasciarti ispirare dalle sue tradizioni culinarie. Buon appetito e buona scoperta di nuovi gusti esotici!