

Gli editoriali.

La ricetta del ramen con gamberi e verdure

Prepara il ramen con gamberi e verdure, un piatto tipico della tradizione culinaria asiatica da provare a casa!

Il **ramen con gamberi e verdure** combina il meglio della cucina asiatica in un singolo piatto. Originario del **Giappone**, il ramen è stato adattato in varie forme in tutta l'Asia, con versioni locali che includono una varietà di ingredienti freschi. Questa versione **saltata con gamberi e verdure** è un'ottima **alternativa al classico ramen in brodo**, offrendo una ricca esplosione di sapori e colori. Segui questa ricetta passo dopo passo per portare un tocco di Asia direttamente nella tua cucina!

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di Noodles
- 300 gr di Gamberi sgusciati
- 2 Carote



- 2 Zucchine
- 1 Peperoni rossi
- 1 Cipolla
- 2 Spicchi d'Aglio
- Zenzero fresco q.b.
- 2 Cucchiaini di Olio di sesamo
- 3 Cucchiaini di Salsa di soia
- 1 Cucchiaino di Aceto di riso
- 1 Cucchiaino di Zucchero
- Olio vegetale q.b.
- 2 Cipollotti
- 1 Cucchiaino di Semi di sesamo tostati

Procedimento

1. Cuoci i **noodles** seguendo le istruzioni sulla confezione, scolali e mettili da parte.
2. In una larga padella o wok, riscalda l'**olio vegetale** a fuoco medio-alto. Aggiungi l'**aglio**, lo **zenzero** grattugiato e la **cipolla** tagliata finemente. Saltali fino a che non diventano traslucidi.
3. Metti i **gamberi** nella padella e cuocili fino a che non diventano rosa e opachi. Rimuovili dalla padella e tienili da parte.
4. Aggiungi un po' più di **olio** se necessario e poi aggiungi **carote** e **zucchine** tagliate a bastoncini e il **peperone** tagliato a strisce. Saltali fino a che non sono croccanti ma teneri.
5. Riduci la fiamma, aggiungi i gamberi cotti, i noodles, la **salsa di soia**, l'**aceto di riso** e lo **zucchero**. Mescola bene e lascia cuocere per altri 2-3 minuti, fino a che tutto è ben caldo e i sapori si sono amalgamati.
6. Spegni il fuoco e irrori il tutto con l'olio di sesamo. Mescola per distribuire uniformemente.
7. Servi il tuo ramen saltato con gamberi e verdure ben caldo, guarnendo con cipollotto tritato e semi di sesamo tostati.

Questo piatto non solo è delizioso ma anche colorato e nutriente, perfetto per introdurre i sapori asiatici nella tua dieta. Esplora ulteriormente la cucina asiatica, specialmente in occasione del Capodanno cinese, per scoprire altre ricette tradizionali e innovative!