

Spaghetti di riso di Gioele Rossi

Under 13

Ho scelto gli spaghetti di riso perche' sono uno dei miei piatti preferiti. Quando vedo un ristorante cinese, vado sempre a provarlo anche quando sono in vacanza!

INGREDIENTI

Spaghetti di riso 200 g

Fettine di manzo 300 g

Funghi champignon 150 g

Zucchine 350 g

Carote 300 g

Germogli di soia 100 g

Salsa di soia 2 cucchiari

Zenzero 8 g

Cipollotto fresco 2

Olio di semi di girasole 4 cucchiari

Brodo vegetale qb



COME HO PREPARATO GLI SPAGHETTI DI RISO CON CARNE E VERDURE

Per preparare gli spaghetti di riso con carne e verdure ho iniziato preparando tutti gli ingredienti che verranno cotti in successione nel wok: ho tagliato a strisciole sottili di le fettine di vitello . Ho Sbucciato lo zenzero e l' ho tagliato a listarelle

Poi ho tagliato i cipollotti lavati, poi le carote a bastoncini.

Per finire ho tagliato gli champignon e le zucchine sempre a bastoncini.



Poi ho versato l'olio di semi nel wok e l'ho fatto scaldare. Ho versato lo zenzero e i cipollotti tagliati e li ho lasciati soffriggere. Poi ho aggiunto le zucchine, le carote e poi i funghi.

Ho poi sfumato con un cucchiaio di soia e il brodo versandolo poco alla volta, e ho salato un po'. Quando le verdure sono diventate croccanti ho aggiunto la carne tagliata precedentemente.



Gli spaghetti di riso vanno cotti in acqua bollente come da indicazioni della confezione, Alla fine ho aggiunto gli spaghetti di riso al wok con anche unite i germogli di soia e un altro cucchiaio di soia. Una volta pronti , ho servito gli spaghetti di riso con carne e verdure ben caldi.



La ricetta e' finita

ALZA BATTI SCHIACCIA.....E MANGIA!!!!!!