

SPAGHETTINI DI RISO ASIATICI (4 persone)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

400g fesa di vitello a fettine sottili
2 carote
1 zucchina
1 porro
1 manciata di taccole
1 peperoncino rosso
1 pezzetto di zenzero
2 cucchiai Maizena
2 cucchiaini di Sambal Olek
4-5 cucchiai di salsa di soia
1 cucchiaino di salsa thai agrodolce (opzionale)
2-3 gocce aceto di riso
1 cucchiaino olio di sesamo
250g vermicelli di riso (o glass noodles)
1 spicchio di aglio
1 manciata di anacardi
Qb olio di semi

PROCEDIMENTO:

- ✓ Lavare le verdure e tagliare carota, porro e zucchina a striscioline, mentre le taccole a pezzetti. Tagliare il peperoncino rosso a fettine.
- ✓ In una padella scaldare un goccio di olio di semi e rosolare lo spicchio di aglio precedentemente schiacciato con una punta di coltello di Sambal Olek e una fettina di peperoncino, aggiungere anche una fettina di zenzero e lasciar insaporire qualche istante prima di aggiungere porro, carota e taccole. Rosolare qualche istante, aggiungere un goccio di acqua, coprire e lasciar cuocere a fuoco medio.
- ✓ Tagliare le fettine di vitello a striscioline, passarle nella Maizena (una spolverata, non devono essere totalmente infarinate).
- ✓ Portare ad ebollizione abbondante acqua e versarla sopra gli spaghetti. Lasciare in ammollo per una decina di minuti.
- ✓ Preparare la salsa unendo una punta di coltello di Sambal Olek, la salsa di soia, la salsa agrodolce, l'aceto di riso e l'olio di sesamo con un cucchiaino di Maizena - mescolare per evitare di avere grumi.
- ✓ Scoperchiare le verdure, aggiungere le zucchine e far cuocere per un paio di minuti. Creare uno spazio sul fondo del wok, aggiungere un goccio di olio e rosolare la carne per una ventina di secondi. Amalgamare il tutto. Unire la salsa e mescolare nuovamente.
- ✓ Scolare gli spaghetti e unirli al mix di carne e verdure, far rinvenire il tutto a fuoco alto per 15 secondi e servire con germogli di cipolla, cipollotto e le noci di acagiù precedentemente tostate.

NOTE:

Sostituire il vitello col pollo, in questa versione iniziare a rosolare dapprima il pollo (passato nella Maizena) e cuocerlo per bene, mantenerlo al caldo e cuocere le verdure. Unire poi il pollo all'ultimo come da ricetta. Se in

casa avete soltanto salsa di soia va bene uguale, anche se tutti gli ingredienti messi conferiscono un bouquet di aromi più ampio rispetto alla sola salsa di soia. Ciò non vuol dire che siano meno buoni!

TEMPI:

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 15 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE