



CUCINA CON NOI!

# Noodles con fagiolini, broccoli e capesante

I noodles sono un formato di pasta di origine cinese, preparati con farina (di riso, grano saraceno oppure di mais) e acqua e si possono lessare, friggere o cuocere direttamente nel wok insieme agli altri ingredienti scelti. Provali in questa sfiziosa variante con fagiolini, broccoli e capesante.

## INGREDIENTI

1 lt di brodo vegetale

---

200 g di noodles di farina di grano

---

200 g di Fagiolino Valentino Orogel

---

200 g di Broccoli Rosette Orogel

---

8 capesante

---

peperoncino

---

1 cm di radice di zenzero

---

1 cipollotto con la parte verde

---

sale e pepe

---



20



4



Facile



Primi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1 Grattugiare lo zenzero, spremere il succo e riunirlo in una terrina.
- 2 Ridurre il cipollotto, compresa la parte verde, a rondelle sottili.
- 3 Portare ad ebollizione il brodo, tagliare i fagiolini a metà e versarli nel brodo insieme ai broccoli e al cipollotto. Cuocere per 4-5 minuti, unire i noodles e continuare la cottura per altri 3 minuti.
- 4 Scottare le capesante in una padella antiaderente ben calda per 1 minuto per lato, salare e pepare.
- 5 Unire alla zuppa bollente il succo di zenzero e un pizzico di peperoncino, suddividere nelle ciotole le verdure, i noodles e il brodo. Completare con le capesante scottate e servire.

