



CUCINA CON NOI!

Minestrone con striscioline di pollo e udon

Hai mai provato il Buon Minestrone per preparare un piatto dal sapore orientale? Assaggialo in questa versione giapponese con petto di pollo, udon (le nostre tagliatelline) e timo fresco.

INGREDIENTI

450 g di Buon Minestrone Orogel

600 ml di brodo vegetale

100 g di tagliatelline all'uovo

240 g di petto di pollo

timo fresco

olio extravergine di oliva



30



4



Media



Zuppe



Padella

Preparazione

- 1 Portare ad ebollizione il brodo vegetale, adagiarvi il petto di pollo e cuocere per 10 minuti a fuoco dolce.
- 2 Togliere il pollo e versare il Buon Minestrone nel brodo, riportare a bollore e cuocere per 20 minuti.
- 3 Unire le tagliatelline e continuare la cottura per circa 4 minuti.
- 4 Tagliare il pollo a fettine sottili, disporre il minestrone nelle ciotole e adagiarvi le fettine di pollo.
- 5 Servire con un filo di olio a crudo e foglioline di timo fresco.

