Zuppa di noodles



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 750 ml
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Noodles: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Spinaci: 150 gr
- Zenzero: un cucchiaino

Preparazione

La zuppa di noodles è una ricetta orientale deliziosa che ho un po' personalizzato, rendendola più vicina ai nostri sapori. Per condire i noodles, ho utilizzato delle verdure semplici che tutti abbiamo in casa e ho preparato un piatto nutriente, sano e gustosissimo, la zuppa di noodles è semplicissima da realizzare ed è pronta in pochi minuti!

1. Per prima cosa sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzettini.
2. Pelate le carote e tagliatele a striscioline.
3. Mettete le cipolle e le carote all'interno di un tegame, versate l'olio e fatele soffriggere per un minutino.
4. Unite il ***pomodoro a cubetti Pomì*** e fatelo insaporire per un paio di minuti.
5. Salate, versate l'acqua e fate cuocere le verdure per 15 minuti.
6. Trascorso il tempo, unite i noodles, gli spinaci ben puliti e proseguite la cottura per altri 5 minuti.
7. Insaporite la zuppa di noodles con lo zenzero ed il pepe nero e gustatela ben calda.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

