

Noodles gamberi e verdure



Tempo di preparazione: 10 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 500g 100 ml
- Brodo vegetale 500 ml
- Carote 2
- Cipolla 1
- Curcuma 1 cucchiaino
- Curry 1 cucchiaino
- Gamberetti sgusciati 200 gr
- Noodles 280 gr
- Olio extra vergine di oliva 3 cucchiai
- Paprika 1 cucchiaino
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Zenzero in polvere Mezzo cucchiaino
- Zucchini media 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

I **noodles ai gamberi e verdure** sono un primo davvero delizioso dal sapore orientale. Ho mangiato un piatto simile in Thailandia e mi era venuta voglia di prepararlo in casa. Sono andati a ruba! I noodles gamberi e verdure sono molto semplici e veloci da preparare, io e mio marito li abbiamo divorati in due minuti!

I noodles gamberi e verdure sono super facili e veloci da preparare: come prima versate l'olio extra vergine di oliva in una padella, unite la cipolla tagliata a fettine sottili e fatela soffriggere velocemente.

Unite poi le carote pelate e la zuccina tagliata a strisciole. Aggiungete la *Passata di Pomodoro Pomì*, insaporite con sale e pepe e versate poi il brodo vegetale, lasciate cuocere per 5 minuti.

Condite le verdure con la paprika, curry, curcuma, zenzero e mettete in padella anche i noodles e **igamberetti sgusciati**, potete usare sia quelli freschi che quelli surgelati, se optate per quest'ultimi, fateli scongelare prima di cucinarli.

Fate cuocere i noodles gamberi e verdure per 3-4 minuti, assorbiranno il brodo e si cuoceranno in pochissimo tempo.

Impiattate i noodles gamberi e verdure e gustateli subito, sono cremosi e ricchi di gusto!

- *Elena Laudicina*