Noodles gamberi e verdure



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 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
- Zucchina media: 1

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 zucchina tagliata a striscioline. 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 i **gamberetti 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 brodino e si cuoceranno in pochissimo tempo.

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

For this recipe we used:

Passata Classica 100 ml

