

Spaghetti di riso vegetariani *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Fare una piccola frittatina con le due uova sbattute con una presa di sale. Metterla da parte tagliata a pezzettini. Mettere a bagno due nidi di spaghetti di riso in acqua tiepida. Nel frattempo rosolare in padella mezza cipolla bianca e lo spicchio di aglio. Aggiungere quindi tutte le verdure lavate, sbucciate ove necessario e tagliate a pezzettini. Far saltare il tutto a fiamma vivace onde mantenere le verdure croccanti. Sfumare con un cucchiaino di salsa di soia. Mettere da parte le verdure. Scolare gli spaghetti di riso dall'acqua e metterli in padella. Farli saltare brevemente aggiungendo sia le verdure che la frittata, e altri due cucchiaini di salsa di soia.

Consigli

Per accompagnare nel migliore dei modi il vostro piatto di spaghetti di riso vegetariani, non potete che optare per l'acquisto di un ottimo vino bianco, come ad esempio, un pinot bianco.

Curiosità

La pasta di riso è una delle specialità asiatiche tra le più comuni: i nostri spaghetti di riso vegetariani, per la precisione, sono una ricetta della cucina cinese.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Noodles 200 grammi

Uova 2 unità

Carote (una carota)

Broccoli (qualche cimetta di broccolo)

Germogli di soia (una manciata di germogli di soia)

Peperoni gialli (un pezzetto di peperone giallo o rosso)

Piselli (qualche pisellino)

Salsa di soia (3 cucchiaini di salsa di soia)

Aglio 1 spicchio

Cipolle (mezza cipolla bianca)