

Noodles in brodo *(Minestre in brodo)*



Preparazione

Preparate un brodo di carne con della buona carne di manzo. Togliete gli odori da brodo, la carne e filtrate. Rimettete il brodo sul fuoco. Aggiungetevi nell'ordine le carote a rondelle, i cipollotti a rondelle e i funghi. Portate a cottura al dente. Rimettete anche la carne. Cuocete i noodles nel brodo così preparato. Servite caldo.

Consigli

Leggete sempre attentamente quanto scritto sulla confezione e gli ingredienti dei noodles. Al contrario della nostra pasta, i noodles spesso contengono già sale nell'impasto. Occhio quindi a non salare troppo eventuali condimenti o brodi.

Curiosità

I noodles sono un piatto antichissimo: sembra infatti che, nei pressi del sito archeologico di Lajja, in Cina, siano stati trovati "resti" di noodles antichi oltre 4mila anni.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 75 minuti

Dosi per 6 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 400 grammi

Brodo di carne 2000 grammi

Carote 200 grammi

Funghi 200 grammi

Cipollotti 100 grammi

Noodles 400 grammi

Brodo di carne 2000 grammi

Carote 200 grammi

Funghi 200 grammi

Cipollotti 100 grammi