

# Tagliolini alla soia

I **tagliolini alla soia** sono un piatto molto semplice, veloce da preparare ed economico. Si utilizzano i tagliolini all'uovo sottili, quelli che solitamente si gustano in brodo, ma una volta cotti si scolano e si saltano nel wok o in padella con la salsa di soia.

I **tagliolini alla soia** sono ottimi da soli serviti come primo piatto. Si possono però accompagnare a contorni a base di verdure, secondi piatti di verdura in genere, ma anche carne, soprattutto di pollo o di maiale. Ottimi con il [pollo alle cipolle](#).

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 120 g di [tagliolini all'uovo sottili](#)
- 2 cucchiaini di [olio di semi di mais](#)
- 3 cucchiaini di [salsa di soia](#)

## PREPARAZIONE

- 120 g di [tagliolini all'uovo sottili](#)
- 1 cucchiaino di [olio di semi di mais](#)
- 3 cucchiaini di [salsa di soia](#)

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGAN

Utilizza dei tagliolini di semola di grano duro, senza uova.

## I consigli di Barbara

- Lessare i tagliolini spezzati a metà in abbondante acqua salata, scolarli e condirli in una ciotola con metà olio.
- Mettere nel wok il restante olio, farlo scaldare, quindi unire i tagliolini, la salsa di soia e mescolare accuratamente per un paio di minuti.
- Servire ben caldi.