

Tagliolini alla cinese

I **tagliolini alla cinese** sono un piatto preparato con i tagliolini all'uovo della tradizione italiana, che vengono però ripassati in padella con verdure e salsa di soia, alla maniera cinese. Un curioso e azzeccato accostamento di sapori.

I **tagliolini alla cinese** sono un ottimo piatto da preparare in primavera, quando carote e piselli sono al massimo del loro sapore e ci sono avanzati dei tagliolini dall'inverno, quando si preparavano volentieri in brodo.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 150 g di piselli (peso sgranato)
- 2 cipollotti
- 1 carota
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 120 g di tagliolini all'uovo sottili
- 1 cucchiaio di olio di semi di mais
- 3 cucchiaini di salsa di soia

PREPARAZIONE

- Sgranare i piselli.
- Pulire i cipollotti eliminando le radichette e sciacquarli bene sotto acqua corrente. Togliere lo strato esterno più coriaceo e affettarli.
- Lavare le carote, eliminare le estremità ed affettarle nello spessore di 2-3 millimetri circa.
- Mettere nel wok l'olio extravergine di oliva, i cipollotti e farli dorare su fiamma media per 2-3 minuti. Unire i piselli, farli sfrigolare per 1-2 minuti, quindi unire le carote.
- Cuocere mescolando per un paio di minuti, quindi unire un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, mescolare e cuocere per 15 minuti a fiamma media coperto.
- Nel frattempo lessare i tagliolini spezzati a metà in abbondante acqua salata, scolarli e condirli in una ciotola con l'olio di semi.
- Trascorso il tempo di cottura delle verdure alzare la fiamma, unire i tagliolini, la salsa di soia e mescolare accuratamente per un paio di minuti.
- Servire ben caldi.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

Utilizzare tagliolini di semola di grano duro al posto di quelli all'uovo.

I consigli di Barbara

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare questa ricetta tutto l'anno si possono usare quelli surgelati, anch'essi molto buoni. La dose è la stessa del prodotto fresco sgranato.