

Spaghettoni all'orientale

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 16 Dicembre 2014 09:46 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Dicembre 2014 09:54

Spaghettoni all'orientale

Con pochi semplici ingredienti possiamo preparare un piatto dal sapore orientale. Soia, funghi e carote sono un buon abbinamento con una pasta sottile come i capelli d'angelo. In alternativa si possono usare spaghettoni di soia o di riso per rendere il piatto ancora più particolare. Per dare un tocco più deciso si può aggiungere del porro tagliato a rondelle nel soffritto.



Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghettoni, 250 gr di germogli di soia, 2 carote, 250 gr di funghi già cotti, aglio, olio, sale.

Dopo averli ben lavati, soffriggere i germogli di soia con i funghi e le carote tagliati a julienne con un po' d'olio, sale e aglio. Nel frattempo cuocere la pasta e condirla poi con il composto di verdure. Servire calda.