



## Wok orientale

### Wok di sedano rapa a base di Alpro Cuisine al Riso

#### Preparazione

1. Inizia mescolando tutti gli ingredienti per la marinatura. Poi, tagliato il tofu a cubetti, mettilo a marinare nel composto per la marinatura. Nel frattempo, cuoci la pasta all'uovo secondo le istruzioni sulla confezione.
2. Posiziona una padella wok a fuoco alto e scalda un cucchiaio di olio di sesamo. Soffriggi il tofu marinato per renderlo croccante. Versa quindi il tofu in una ciotola con all'interno la carta assorbente.
3. Scalda un altro cucchiaio di olio di sesamo nel wok e friggi lo zenzero e l'aglio per 2 minuti. Quindi, aggiungi anche i pezzi di verdure, - tagliati a julienne -, abbassa un po' il fuoco e continua a mescolare regolarmente. Se le verdure sono cotte, aggiungi la pasta all'uovo. Accendi il fuoco di nuovo fino a soffriggere le tagliatelle.
4. Dopo qualche minuto, aggiungi ed amalgama con Alpro Cuisine al Riso assieme alla marinatura ed insaporisci con il condimento di nocciole salate. Infine aggiungi anche il tofu al wok. Servi in ciotole e guarnisci con il condimento di nocciole salate rimasto.



4 porzioni



40min



#### Ingredienti

- 400 gr di tofu
  - 250 gr di spaghetti all'uovo
  - 120 gr di funghi Shiitake
  - 100 gr di sedano rapa
  - 2 peperoni / paprika
  - 8 steli di un cipollotto
  - 3 cm di zenzero fresco
  - 2 spicchi d'aglio
  - 250 ml di Alpro Cuisine al Riso, l'alternativa vegetale alla panna da cucina al riso
  - 2 cucchiaini di olio di sesamo o di olio di arachidi
- Condimento di nocciole salate:
  - 50 gr di nocciole tritate
  - 30 gr di sale
  - 1 cucchiaino di fiocchi di peperoncino
  - 1 cucchiaino di semi di sesamo
  - Per la marinata:
  - 5 cucchiaini di salsa di soia
  - 4 cucchiaini di salsa di peperoncino dolce
  - 3 cucchiaini di olio di sesamo o di

## Fatto con

Alpro Cuisine al Riso

