

17-Bami goreng

Autore: Paolo

Ingredienti: 200 g. Tagliatelle spezzettate , 100 g. Petto di pollo a dadini o carne macinata, 50 g. Gamberi Piccoli , 40 g. cipolla tagliata fine , 1 spicchio di aglio , 1 porro piccolo, $\frac{1}{4}$ di peperone arrostito e senza pelle tagliato fine a julienne (rosso e/o giallo) peperoncino macinato q.b. , zenzero fresco (o in polvere)

*cavolo verza, carota e sedano tagliati a julienne (sono Ingredienti opzionali in totale 50 g.)

1 cucchiaino di Trassi (pasta di gamberetti), Kecap Manis o salsa di soya dolce (q.b.) 1-2 cucchiari, 3 cucchiari di olio , pepe & sale, brodo vegetale q.b. (100ml)

Nel Bami Goreng SuziWan le verdure disidratate erano: cipolle, porro, sedano, peperoni, cavolo verza (non è più in commercio)

N.B. se si utilizza carne macinata non mettere pollo, gamberi e pasta di gamberi
Romper e lessare le tagliatelle, al dente. Sciacquare e mettere da parte.

Rispettare i tempi di cottura sotto indicati

Riscaldare il wok, aggiungere olio per soffriggere cipolla e aglio 1'.

Aggiungere carne macinata (salare q.b.) e peperoncino, portare a cottura per altri 3' circa (far evaporare i liquidi)

Aggiungere le verdure * opzionali affettate finemente, porro, peperone e zenzero fresco (o in polvere), cuocere per 4'. Se occorre aggiungere brodo vegetale.

Aggiungere le tagliatelle e salsa di soya dolce, pepe e sale q.b. e saltare per altri 4' circa.

Al posto della carne macinata si può fare una frittata che poi taglieremo a striscioline o dadini, oppure strisce di pollo e/o gamberetti con pasta di gamberetti

Servire caldo.