



Spicy peanut butter noodles with broccoli and pickled mustard

Ingredienti: 2 (greedy people)

200gr fettuccine all'uovo,

1 testa di broccoli o altra verdura a scelta, tagliata a pezzetti, compreso il gambo

La salsa: 2 cucchiaini colmi (croccante) burro di arachidi, 3 cucchiaini di salsa di peperoncino sriracha / peperoncino o ketchup o simili. (È possibile aggiungerne a piacere), 1 cucchiaino di peperoncino tritato (facoltativo), olio di sesamo 1/2 cucchiaino (opzionale), mezzo spicchio di aglio schiacciato, 2 o 3 cucchiaini di salsa di soia, 250 ml (solo) acqua bollita.

Il dosaggio di questi ingredienti può essere personalizzato perciò iniziare con un cucchiaino colmo di burro di arachidi ed aggiungere il secondo se necessario.

Per servire scegliere tra: cipolla o cipollotto finemente affettata, spicchi di lime (o limone), senape marinata o sottaceto, fette di ravanello, coriandolo fresco, menta e / o erba cipollina (un cucchiaino di arachidi tostate e tritate)

Istruzioni:

1. In una pentola di acqua bollente cuocere i broccoli per 5 minuti poi scolare con un mestolo forato e mettere da parte broccoli e 250ml di acqua calda.
2. Nella stessa pentola cuocere le tagliatelle in base alle istruzioni sulla confezione.
3. Nel frattempo, avanti con la preparazione del sugo. Mescolare tutti gli ingredienti a parte l'acqua. Assaggiate e regolate il condimento peperoncino al vostro gusto. Successivamente aggiungere la poca acqua a poco fino a raggiungere la consistenza di panna liquida.
4. Una volta che gli spaghetti sono cotti, scolateli poi metterli in una ciotola, poi mescolate con i broccoli e salsa di burro di arachidi. Servire con il spicchi di lime, cipolle, arachidi tritate, erba cipollina o quello che avete.