

# CANNAMELA

## Noodles al curry



### Ingredienti

- 300g noodles
- 1 cucchiaio olio di arachide o di girasole
- 60g scalogni
- 3 spicchi aglio tritati
- 2 cucchiaini curry CANNAMELA
- 350g pollo a listarelle
- 70g carota mondata
- 10g zucchero di canna
- 80g cipollotti mondati e affettati sottili
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In pentola,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
213.5\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Scaldare l'olio in un wok. Quando è caldo, versare gli spicchi d'aglio, gli scalogni tritati e il **curry CANNAMELA**.
- 2** Fare insaporire per 2 min rimestando, poi unire la metà della carne.
- 3** Lasciarle prendere colore per 3 min, quindi prelevarla dal wok e cuocere l'altra metà della carne.
- 4** Rimettere tutta la carne nel wok e unire la carota tagliata a fiammifero.
- 5** Aggiungere i cipollotti affettati sottili, lo zucchero e portare cottura. Controllare il sale.
- 6** Lessare la pasta per 2 – 3 min in acqua bollente salata, poi scolare.
- 7** Fare saltare la pasta nel wok insieme agli altri ingredienti e servire subito.