Noodles

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: ½ lt
- Carota: 1
- Cipolla: ½
- Lime: 1
- Noodles: 80 gr
- Olio evo: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Zenzero: 30 gr

Preparazione

1. Cominciare preparando il brodo con cipolla, carota, zenzero, peperoncino fresco a fette, mezzo lime, prezzemolo, sale e pepe.
2. Cuocere per 1 ora in infusione a fuoco basso. Filtrare bene il brodo e aggiungere il succo di pomodoro.
3. Nel frattempo cuocere i noodles in acqua bollente salata.
4. Scolare i noodles in una ciotola, versare il brodo aromatizzato e concludere aggiungendo gli ingredienti freschi.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 ml