

## Spaghetti di soia alle verdure



## Spaghetti di soia alle verdure



Gli spaghetti di soia non li mangiavo da almeno 15 anni. Così ho deciso di comprarli e di cucinarli ricordando con tenerezza quando ero fidanzata con mio marito e ogni tanto andavamo al ristorante cinese.

### **Ricetta:**

- spaghetti di soia
- mezza cipolla
- 1 carotina
- 1 zucchina
- un po' di sedano
- 200 gr di carne macinata
- olio
- .salsa di soia

### **Preparazione :**

Se avete il wok potete utilizzarlo perché proprio il tegame adatto altrimenti usare una larga padella antiaderente.

Fare un soffritto con la carota , la cipolla e il sedano soffriggere ed aggiungere la carne macinata.

Nel frattempo lavare la zucchina ,tagliarla a listarelle sottili ed aggiungerla in padella .Lasciar cuocere il tutto per qualche minuto e poi spegnere.



Prendere una pentola capiente , riempirla d'acqua ,farla bollire e immergere per qualche minuto gli spaghetti di soia.



Dopodiche' colarli e metterli nella padella farli insaporire con le verdure e la carne aggiungere qualche cucchiaino di salsa di soia e servire.

