RAMEN DI FUNGHI CON GERMOGLI E ZENZERO



Ingredienti Menù

60 g Solofungo Poker Natura - FVP

Ingredienti

30 g Pasta di miso
20 g Germogli
5 g Zenzero
q.b. Coriandolo
q.b. Salsa di soia
100 g Vermicelli di soia
q.b. Aglio
500 g Acqua
30 g Olio di semi di girasole

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona
In un pentolino mettiamo l'olio e rosoliamo l'aglio e il poker di funghi. Aggiungiamo lo zenzero, l'acqua, la pasta di miso e portiamo a bollore. A questo punto aggiungiamo i vermicelli di soia, dopo un minuto anche i germogli e il coriandolo, insaporiamo con la salsa di soia. Versiamo il tutto in una terrina e aggiungiamo un po' di germogli e coriandolo fresco .

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)