

# Germogli Di Soia Agli Spaghettoni Cinesi

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata. Mondate gli scalogni, tagliateli a fettine; lavate il cavolo e tagliatelo a fettine di 2 cm di spessore; tritate il prosciutto; lavate i germogli di soia, eliminate le parti verdi. Buttate gli spaghettoni cinesi nell'acqua bollente e lasciateli cuocere per tre minuti, finch? sono appena teneri. Sgocciolateli e teneteli da parte. Scaldate l'olio in un wok o in una grande padella, mettetevi gli scalogni e lo zenzero e fate cuocere per due minuti a fuoco dolce, mescolando costantemente. Aggiungete il cavolo e il prosciutto e continuate la cottura per due minuti, mescolando senza sosta. Aggiungete gli spaghettoni, i germogli di soia, la salsa di soia e lo sherry. Assaggiate, salate e pepate se necessario. Aumentate leggermente il fuoco e lasciate cuocere per cinque minuti, finch? le verdure sono appena tenere e non rimane quasi pi? liquido nella padella. Versate in un piatto di servizio caldo e servite immediatamente.

## Ingredienti

150 G Germogli Di Soia  
150 G Pasta Tipo Spaghettoni Cinesi  
500 G Cavolo Cinese  
6 Scalogni  
2 Fette Prosciutto  
4 Cucchiaini Sherry  
2 Cucchiaini Olio D'arachidi  
1 Cucchiaino Radice Di Zenzero Grattugiata  
1 Cucchiaino Salsa Di Soia Chiara  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Cina. Preparazione: 15 minuti. Cottura: 10 minuti.