



Indonesia - Mie Goreng - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primo piatto - pastina - salsa - ostriche - Indonesia

500 gr di pastina  
2 uova (strapazzate)  
3 pezzetti di aglio tritato fine  
250 gr di gamberetti  
2 bastoncini di foglia di cipolla tritati finemente  
1/4 di cucchiaino di pepe  
1/2 cucchiaino di sale  
salsa di soia  
salsa di ostriche

mettete la pastina in acqua bollente per 3 minuti. mettete poi in una ciotola (posto temporaneo).  
mettete della margarina nel wok e friggete l'aglio fin quando non sentite un buon odorino.  
mettete poi i gamberetti, la foglia di cipolla e mescolate fino a che il loro colore cambia.  
mettere pepe, sale, salsa di soia e la pastina e mescolate.  
appena vi sembra pronto versateci sopra le uova strapazzate.  
per avere un sapore più speziato aggiungete salsa chili o peperoncino tritato finemente.