



Indonesia - Spaghetti di riso fritti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

BIHUN GORENG

primo piatto - pasta di riso - carne - manzo - Indonesia

Ingredienti:

- 300 gr di spaghetti di riso (o pasta di riso) lessati in acqua bollente
- 3 pezzi di aglio tritato fine
- 1/2 pezzo di cipolla (quella marrone) tritata fine
- 1 pezzo di foglia di cipolla, tagliato a 1 cm
- 100 gr di manzo tritato (o altra carne o frutti di mare)
- 1 cucchiaio di salsa chili
- pepe, sale
- salsa di soya

- 1) friggere l'aglio nel wok
- 2) aggiungere la carne macinata, il pepe, salsa chili, sale e mescolare bene
- 3) aggiungere la foglia di cipolla e mescolare bene fino a che questa scolorisce
- 4) aggiungere gli spaghetti, la salsa di soya e mescolare il tutto.

per l'omelette

Mescolare 2 uova, con sale e pepe e friggerle nel wok con 4 cucchiari di olio. appena pronta la frittata, tagliatela sottile. Ponete questi pezzetti sul piatto di spaghetti.