

# Yakisoba Thai

---



Per  

## Ingredienti

100 g di soba  
100 g di coscia di pollo  
1 piccolo peperone rosso  
qualche cimetta di broccolo  
5 pannocchiette (in scatola)  
2 cm di radice di zenzero  
1/2 cipollotto fresco  
2 cucchiaini di salsa di soia  
1 cucchiaino di salsa chili dolce  
2 peperoncini thailandesi  
2 spicchi d'aglio  
1 presa di sale  
3 cucchiaini di olio di semi

## Procedimento

Lavare e pulire il peperone e tagliarlo a strisciole, lavare le cime di broccolo e tagliarle a metà, tagliare a rondelle il cipollotto e i peperoncini privati dei semi. In un wok, soffriggere il peperone e le cime di broccolo con l'olio, l'aglio e lo zenzero tagliato a strisciole, dopo qualche minuto aggiungere il pollo tagliato a dadini e continuare a mescolare. Una volta che il pollo è cotto aggiungere le pannocchiette tagliate a metà, la salsa di soia e la salsa di chili dolce, aggiustare di sale se necessario e tenere da parte. Cuocere gli spaghetti in acqua salata. Scolare, passarla rapidamente sotto l'acqua fredda e ripassarla nel wok con gli altri ingredienti. Aggiungere il cipollotto e il peperoncino e servire immediatamente.