

Japchaé □ □

Ingredienti:

- 10 - 12 pz. Funghi Champignon o altri funghi shiitake secchi,
ammorbiditi in acqua calda per 2-3 ore, tagliati a strisce sottili
- 300 gr. Noodles di patate dolci (dangmyon)
- 1 pz. Uovo
- 3 spicchi Aglio
- 70 gr. Zucchero
- 90 ml. Salsa di soya
- 30 ml. Olio di sesamo
- Q.b. Semi di sesamo tostati
- 2 pz. Cipolla tagliata a fettine
- 2 pz. Carota tagliata a julienne
- 1 pz. Peperone rosso tagliato a julienne (opzionale)
- Pepe, sale, olio vegetale

Preparazione:

Tagliare i funghi a fettine e cuocerli in padella con un pò di olio vegetale e uno spicchio d'aglio tritato, 1 cucchiaino di zucchero, un pò di pepe, 2 cucchiaini di salsa di soya, a fine cottura aggiungere un cucchiaino di olio di sesamo e mescolare tenere in parte.

In una bacinella rompere le uova, aggiungere un pizzico di sale e sbattere con una forchetta. Cuocere in padella con un pò di oli vegetale. Arrotolare e tagliare a strisce. Mettere in parte.

In una padella a fuoco medio e con olio vegetale cuocere la cipolla con un pizzico di sale, soffriggere per circa 2 minuti fino a che sono lucide, trasferirle nella ciotola.

Nella stessa padella cuocere con dell'olio la carota tagliata a julienne, per 30 secondi, unire il peperone e soffriggere per altri 30 secondi, trasferire nella ciotola.

Cuocere i noodles in acqua bollente per un minuto, mescolare con un cucchiaio di legno di modo che non si attacchino tra loro. Continuare la cottura per altri 5 minuti o fino a che i noodles sono morbidi e gommosi.

Scolare e tagliarli con le forbici da cucina.

In una padella versare 2 cucchiai di Multi Sauce con 2 cucchiai di acqua versarvi i noodles e continuare la cottura per 2 minuti.

Mettere i noodles nella ciotola aggiungere 2 cucchiai di olio di sesamo un cucchiaio di soya e uno di zucchero. Mescolare bene con le mani o un cucchiaio di legno.

Mescolare e servire:

Nella ciotola con tutti gli ingredienti cotti aggiungere uno spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di salsa di soya, 1 cucchiaio di zucchero, mezzo cucchiaino di pepe macinato, 2 cucchiai di olio di sesamo e mescolare il tutto con le mani. In fine aggiungere l'uovo.

Finire con i semi di sesamo tostati. Servire

