

Pad Thai vegetariano

Ingredienti:

Olio d'arachidi o girasole per cucinare

150 gr. Tagliatelle di riso (rice noodles)
200 gr. Tofù a cubetti
80 gr. Funghi Shiitake tagliati a lamelle
1 pz. Cipolla scalogno
2 pz. Aglio
1 pz. Peperoncino
2 cucchiaini Zucchero di canna
2 pz. Uova
60 gr. Erba cipollina cinese tritata
90 gr. Germogli di mongoo
20 gr. Arachidi tostate (non salate)
Succo limetta facoltativo

Salsa:

3 cucchiaini Zucchero palma o di canna
3 cucchiaini Succo di tamarindo
3 cucchiaini Salsa soya
1 cucchiaino Pasta di peperoncino (facoltativa)



Preparazione:

- 1 - Mettere a bagno le tagliatelle in acqua tiepida per 10 minuti.
Scolare e mettere in parte.
- 2 - La salsa; in una bacinella mescolare lo zucchero, il tamarindo, la salsa di soya e la pasta di peperoncino.
- 3 - Scaldare l'olio in padella, quando sarà caldo versare il tofù e i funghi, lasciare soffriggere fino a che saranno dorati. Mettere in disparte.
- 4 - Nella stessa padella versare ancora dell'olio (**abbondante importante per non far si che le tagliatelle si incollino fra loro**), a calore medio, versare l'aglio, lo scalogno, lo zucchero e il peperoncino continuando a mescolare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e risulterà caramellato e di colore scuro.
- 5 - Aggiungere la salsa precedentemente preparata, le tagliatelle, i funghi e il tofù, continuare a mescolare fino a che la salsa si sarà assorbita.
Provare le tagliatelle e se risultano poco cotte aggiungere un goccio d'acqua e continuare a cuocere.
- 6 - Sempre nella padella, spostare le tagliatelle in parte e versare le uova, cuocerle come strapazzate (non troppo), 30 secondi.
Ora ricoprire le uova con le tagliatelle e continuare a rimestare, cuocere per 30 secondi.
- 7 - Spegnere il fuoco e aggiungere l'erba cipollina, i germogli di soya e le arachidi tostate, continuare a mescolare per pochi minuti. Servire su di un piatto accompagnato con germogli di soya (freddi) fiocchi di peperoncino altra erba cipollina e altre arachidi tostate.

