



## Zuppa di miso con noodles

### Ingredienti

una manciata di alghe wakame essiccate

1 carota

1 pezzetto lungo 5 cm di porro

200 g di noodles

1 cucchiaio abbondante di pasta miso

6 gamberi (opzionale)

### Riepilogo Passo-Passo

#### Step 1

Mettere a bollire dolcemente 2 tazze di acqua con il porro tagliato a pezzetti.

#### Step 2

Mettere in ammollo in acqua fredda l'alga wakame, quando si sarà reidratata (in 5 minuti - triplicherà il suo volume) aggiungerla all'acqua. Tagliare a julienne e poi a cubettini la carota pelata ed aggiungerla all'acqua. Far sobbollire per 10 minuti

#### Step 3

Aggiungere la pasta di miso sciogliendola in un po' d'acqua. Aggiungere il noodles e cuocerli per 3-5 minuti. Servire

#### Step 4

Se piace aggiungere insieme ai noodles anche i gamberi sgusciati.





Alga wakame prima di essere reidratata