



MENÚ I dinar

Verdures a la planxa

Noodles amb bolets
i pollastre

Nectarina

Noodles amb bolets i pollastre

ingredients



Ingredients per a 2 persones

1 paquet de *noodles* (250 g)
1/2 pot de bolets saltats en conserva (150 g)
20 daus (d'uns 2 cm) de pollastre (200 g)
4 cullerades soperes d'oli d'oliva (40 g)
sal
pebre negre

Elaboració (15 minuts)

- 1 Salteu el pollastre tallat a daus en una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva. Hi podeu afegir sal i una mica de pebre negre.
- 2 A la mateixa cassola afegiu els bolets en conserva, deixeu-los coure un parell de minuts i apagueu el foc.
- 3 Es posa a bullir aigua en una olla i s'hi afegeix un pessic de sal. Quan bulli, s'hi afegeixen els *noodles*. Es treu l'olla del foc i es deixa reposar entre 2 i 4 minuts.
- 4 Escorreu els *noodles* i afegiu-los a la cassola amb el pollastre i els bolets.
- 5 Barregeu-ho bé tot junt i ja ho podeu servir calent.

estris



!!! Idees

Presentació: Es recomana servir tots els *noodles* en un bol gran i distribuir-ho després en racions individuals. Podeu provar de menjar-ne amb bastonets xinesos, a veure si teniu prou paciència!



Diputació
Barcelona