



Nasi goreng - riso e mazzancolle all'indonesiana

con porro, lime e salsa kecap manis

Poche calorie

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/nasi-goreng-riso-e-mazzancolle-allindonesiana-212>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Riso Basmati (g)	150	300	450
Mazzancolle tropicali (pacchetto)	2	4	6
Porro (pezzo(i))	1	2	3
Salsa di Soia (ml)	20	40	60
Brodo granulare di pollo (pacchetto)	1	2	3
Carota (pezzo(i))	2	4	6
Kecap manis (pacchetto)	1	2	3
Lime (pezzo(i))	1	2	3
Erba Cipollina (g)	2½	5	7½
Mirin (pacchetto)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Acqua per il riso (ml)	230	460	690
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	499 Kcal
Energia (kJ)	2087 kJ
Grassi	1.6 g
di cui Acidi Grassi Saturi	0.5 g
Carboidrati	95.8 g
di cui Zuccheri	21.3 g
Fibre	6.6 g
Proteine	28.8 g
Sodio	1283.85 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Grano (Glutine), Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Lessare il riso

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Raccogliete in un pentolino il **riso** con l'**acqua per il riso**.

Unite il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**, coprite con un coperchio e portate a bollire su fuoco medio-alto.

Abbassate il fuoco al minimo e lasciate sobbollire con il coperchio per 7-8 minuti.



Saltare il riso

Unite in una ciotola **mirin**, **salsa di soia**, **kecap manis** e il succo di mezzo **lime**.

Unite il **riso**, le **mazzancolle** e la **salsa** nella padella con le **verdure** e proseguite la cottura per 3-4 minuti a fuoco medio-alto finche le mazzancolle sono opachi e bianchi al centro.



Rosolare il porro

Eliminate la guaina esterna del **porro** e riducetelo a rondelle sottili.

Pelate le **carote** e riducetele a rondelle di circa 0,5 cm.

Scaldate bene una padella con un filo d'**olio** a fuoco medio.

Rosolate il **porro** e le **carote** con un pizzico di **sale** per 6-7 minuti, finché saranno morbidi e dorati. Se le verdure si asciugano troppo e si attaccano, aggiungete qualche cucchiaino d'acqua in padella.

Tritate finemente l'**erba cipollina**.



Disporre nei piatti

Distribuite il **riso** nei piatti.

Guarnite con un pizzico di **erba cipollina** a piacere. Accompagnate con qualche spicchio di lime.

Enjoy your meal!