

Fideus d'arròs saltejats

Ingredients: 400 grams de fideu d'arròs, 100 grams de carn a tires, brots de soia, ou, bolets xinesos i gambeta seca.

1. Tenir els ingredients preparats, tallats a tires.
2. És necessari posar en remull el fideu d'arròs en aigua freda, amb vi d'arròs i una pastilla de brou, fins que aquest sigui tou. Després, escórrer l'aigua.
3. Escalfar la paella i tirar l'oli, sal, carn (o pernil) a tires, bolets, gambeta i ou per saltejar-ho tot.
4. Afegir el fideu d'arròs i després, tirar brots de soja verds i una mica més de sal.
5. Remenar-ho tot, i llest per servir.