



Pratos Principais Pizzas e Massas

## Vegetais no Wok com Noodles

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

400 g de MAGGI Pasta Oriental Frango  
120 g de cenoura  
100 g de ervilha torta  
100 g de rebentos de soja  
100 g de alho francês baby  
4 c. de sopa de molho de soja  
azeite q.b.  
10 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	381,4 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	7,9 g	16%*
<b>Lípidos</b>	18,1 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,7 g	18%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pele as cenouras e corte em cubos, lave os legumes restantes.
- 2 Num wok (caso não tenha use uma frigideira larga e funda) com um fio de azeite bem quente, junte os legumes começando pela cenoura, alho francês, ervilha torta e os restantes. Vá salteando os legumes, deixando-os cozinhar ligeiramente. Devem ficar crocantes.
- 3 Acrescente o molho de soja, o açúcar e um pouco de água (cerca de 1dl), misture bem os ingredientes.
- 4 No entretanto, leve água a ferver num tacho e coza os noodles durante 2 a 3 minutos. Escorra bem.
- 5 Junte os noodles aos legumes, misture bem e sirva de imediato.