Pollo con latte di cocco al miso e vermicelli di soia
RICETTA

Pollo con latte di cocco al miso e vermicelli di soia

TEMPO	30 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	2 porzioni

Pollo con latte di cocco al miso e vermicelli di soia

INGREDIENTI

- Una confezione da 200ml di latte di cocco Suzi Wan®
- 125 g di vermicelli di soia Suzi Wan®
- 120 g di cipolla
- 100 g di peperone
- 40 g di miso
- Olio extravergine d’oliva q.b.

PREPARAZIONE

1. Tagliate il pollo in bocconcini. Tagliate il peperone e la cipolla in cubi. Scaldate una padella con olio extravergine d’oliva e fate rosolare i bocconcini di pollo, finché non saranno ben dorati all’esterno. Aggiungete i peperoni e le cipolle e saltateli in padella.
2. Aggiungete il latte di cocco Suzi Wan® e il miso. Appena bolle, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti. Nel frattempo, portate a bollore l’acqua e fate cuocere vermicelli di soia Suzi Wan® per 4 minuti.
3. Infine, disponete i vermicelli di soia Suzi Wan® sulla base del piatto e completatelo con il pollo al latte di cocco e miso, preparato in precedenza.

Altre ricette simili

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli



Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL:

https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/pollo-con-latte-di-cocco-al-miso-e-vermicelli-di-soia