Spaghetti saltati con gamberi e verdure
RICETTA

Spaghetti saltati con gamberi e verdure

TEMPO	20 min
INGREDIENTI	9 articoli
PER	2 porzioni

Spaghetti saltati con gamberi e verdure

INGREDIENTI

- 100 g di nest noodles Suzi Wan®
- 30 ml di salsa di soia Suzi Wan®
- 120 g di gamberi puliti
- 50 g di carote
- 50 g di zucchine
- 50 g di cipolla
- 50 g di cavolo cappuccio
- Un pezzetto di radice di zenzero
- Olio extra vergine d’oliva q.b.
- Sale e pepe q.b

PREPARAZIONE

1. Tagliate le verdure e lo zenzero a fette sottili.
2. Mettete a scaldare un po’ di olio extra vergine d’oliva in padella e saltate i gamberi puliti precedentemente. Aggiungete le verdure e cuocete, saltando la padella in continuazione, fino a quando non saranno cotti.
3. Aggiungete i nest noodles Suzi Wan® e condite con sale, pepe e salsa di soia Suzi Wan®.

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/spaghetti-saltati-con-gamberi-e-verdure