



Spaghetti saltati con gamberi e verdure

RICETTA

## Spaghetti saltati con gamberi e verdure



<b>TEMPO</b>	20 min
<b>INGREDIENTI</b>	9 articoli
<b>PER</b>	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>