Spaghetti di riso con cubetti di sashimi
RICETTA

Spaghetti di riso con cubetti di sashimi

TEMPO	30 min
INGREDIENTI	9 articoli
PER	2 porzioni

Spaghetti di riso con cubetti di sashimi

INGREDIENTI

- 125 g di vermicelli di riso Suzi Wan®
- 3 cucchiai di salsa di soia Suzi Wan®
- 150 g di cubetti di sashimi a scelta
- tra salmone, tonno e branzino
- 100 g di carota
- 100 g di cetriolo
- Un pezzetto di radice di zenzero
- Una punta di aglio grattugiato
- 2 cucchiai di olio di sesamo
- Coriandolo q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata. Versate i vermicelli di riso Suzi Wan®, coprite con un coperchio e togliete dal fuoco immediatamente. Lasciate riposare per 4 minuti. Separate i vermicelli con una forchetta. Quindi sciacquateli in acqua fredda e scolateli.
2. Tagliate a fiammifero carote e cetrioli. Tagliate a cubetti il pesce crudo (a scelta tra salmone, tonno e branzino).
3. Mescolate in una ciotola grande tutti gli ingredienti con olio di sesamo, salsa di soia Suzi Wan®, zenzero grattugiato e una punta di aglio grattugiato. Aggiungete sale e pepe e servite.

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-di-riso-con-cubetti-di-sashimi