Carpaccio di pesce spada con salsa di soia e lamponi
RICETTA

Carpaccio di pesce spada con salsa di soia e lamponi

TEMPO	15 min
INGREDIENTI	8 articoli
PER	4 porzioni

Carpaccio di pesce spada con salsa di soia, lamponi e misticanza

INGREDIENTI

- Salsa di soia dolce Suzi Wan®
- Una busta di insalata misticanza
- 3 fette di pane ai cereali
- Semi misti (sesamo, finocchio, girasole)
- 2 buste di pesce spada affumicato
- 200 gr di lamponi
- 50 ml di vino bianco
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. Tagliate il pane a quadretti e spadellatelo in una padella con un goccio di olio extravergine di oliva e i semi misti, fino a che diventerà croccante, quindi lasciatelo raffreddare
2. In un pentolino portate a bollore 150 ml di salsa di soia dolce Suzi Wan® insieme al vino e fate ridurre il tutto a fiamma media per qualche minuto.
3. Impiattate l'insalata misticanza alternando carpaccio di spada affumicato, lamponi, crostini di pane ai semi misti e servite con la riduzione di salsa di soia Suzi Wan®, sale, pepe e a piacere olio extravergine di oliva.

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/carpaccio-di-pesce-spada-con-salsa-di-soia-lamponi