Padellata con gamberi e verdurine con salsa di soia
RICETTA

Padellata con gamberi e verdurine con salsa di soia

TEMPO	20 min
INGREDIENTI	8 articoli
PER	4 porzioni

Padellata con gamberi e verdurine con salsa di soia

INGREDIENTI

- Salsa di soia Suzi Wan®
- Un barattolo di germogli di soia Suzi Wan®
- 16 code di gamberi
- 6 carote
- 200 g di fagiolini
- Curry q.b.
- Un pezzetto di radice di zenzero
- Sale e pepe nero q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE

1. In una ciotola mettete a marinare i gamberi privati del guscio insieme a un pizzico di curry, pepe nero macinato e tre cucchiai di olio extravergine di oliva.
2. Spadellate i gamberi a fiamma vivace per 3 minuti, rigirandoli a metà cottura, quindi sfumate con la salsa di soia Suzi Wan® e tenete in caldo. Lavate e mondate le carote, tagliatele a bastoncini di 3 cm di lunghezza circa, sbollentatele insieme ai fagiolini in acqua salata e scolatele al dente.
3. Ripassate le verdure in padella con olio extravergine di oliva, un pezzetto di radice di zenzero grattugiata, sale e pepe, quindi unite i germogli di soia Suzi Wan® e i gamberi, sfumando sul finale con la salsa di soia Suzi Wan®. Servite ben calda.

Prodotti suzi wan® associati

Salsa di Soia Bio Suzi Wan® da 143ml

VEDI I DETTAGLI





Salsa di Soia Suzi Wan® da 143ml

VEDI I DETTAGLI

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/padellata-con-gamberi-e-verdurine-con-salsa-di-soia