Zuppetta di pesce con latte di cocco e zafferano
RICETTA

Zuppetta di pesce con latte di cocco e zafferano

TEMPO	25 min
INGREDIENTI	10 articoli
PER	4 porzioni

Zuppetta di pesce con latte di cocco e zafferano

INGREDIENTI

- Una confezione di vermicelli di riso Suzi Wan®
- Una confezione di latte di cocco Suzi Wan®
- 8 filetti di triglia
- 8 gamberi
- 8 totani
- 200 ml di brodo vegetale
- Una bustina di zafferano in polvere
- Qualche foglia di prezzemolo e alloro
- Uno spicchio di aglio
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE

1. Cuocete i filetti di triglia con i gamberi in una padella 2 minuti per lato con un goccio di olio extravergine di oliva, sale, pepe, alloro e uno spicchio di aglio, quindi togliete dal fuoco e mettete in un piatto il pesce.
2. Nella stessa padella cuocete i totani con olio, prezzemolo, sale e pepe per 5 minuti circa, togliete dal fuoco e uniteli a gamberi e triglie.
3. Mettete in ammollo i vermicelli di riso Suzi Wan® per ammorbidirli. Versate il brodo nella padella dove avete precedentemente cotto il pesce, unite il latte di cocco Suzi

Wan® e continuate a cuocere facendo addensare per 5 minuti circa.

4. Ultimate la preparazione rimettendo le triglie, i gamberi, i totani e i vermicelli di riso Suzi Wan® nel latte di cocco. Amalgamate bene e rifinite con lo zafferano in polvere. Cuocete qualche minuto e servite ben caldo.

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/zuppetta-di-pesce-con-latte-di-cocco-e-zafferano