Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca
RICETTA

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO	40 min
INGREDIENTI	8 articoli
PER	4 porzioni

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

INGREDIENTI

- Una confezione di vermicelli di riso Suzi Wan®
- 200 gr di fave fresche
- 300 gr di pomodori datterini
- 12 fiori di zucca
- 70 gr di speck
- Qualche foglia di menta
- Qualche foglia di basilico
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. Lavate i fiori di zucca, eliminando delicatamente il pistillo interno e i gambi. Sgranate le fave.
2. Tritate menta e basilico. In una padella antiaderente mettete qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva e il trito di erbe e lasciate insaporire a fiamma media per qualche minuto. Unite le fave (se preferite eliminate prima la pellicina esterna) e cuocete per una decina di minuti salando e pepando. Nel frattempo, mettete a bagno in abbondante acqua calda i vermicelli di riso Suzi Wan® fino a quando saranno morbidi, scolateli e ripassateli in padella insieme alle favette e ai fiori di zucca.
3. Lavate i pomodori datterini, tagliateli in metà e spadellateli con olio extravergine di

oliva, sale, pepe e qualche foglia d basilico. Rendete lo speck croccante in microonde (o in padella antiaderente senza aggiungere ulteriori grassi di cottura) e spezzettatelo grossolanamente. Servite i vermicelli di riso Suzi Wan® ultimando con pomodorini spadellati, speck croccante e a piacere un goccio di olio extravergine di oliva.

Altre ricette simili



Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 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

Torta di cioccolato, latte di cocco e zenzero

TEMPO

65 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/vermicelli-di-riso-con-pomodorini-favette-e-fiori-di-zucca