Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi
RICETTA

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO	25 min
INGREDIENTI	9 articoli
PER	4 porzioni

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

INGREDIENTI

- Due confezioni di vermicelli di soia Suzi Wan®
- 16 gamberi
- 200 gr di piselli freschi sgranati
- 300 gr di carote
- 200 gr di asparagi
- Un pezzetto di radice di zenzero
- Sesamo bianco e nero q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Curry q.b
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. Pulite i gamberi, privandoli del guscio esterno e del filamento nero interno e sciacquateli sotto abbondante acqua tiepida. Grattugiate un pezzetto di zenzero fresco. Spadellate i gamberi in una padella antiaderente con qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva, i semi di sesamo, lo zenzero grattugiato, sale e pepe.
2. Pelate le carote, sgranate i piselli ed eliminate le parti dure degli asparagi. Portate a bollore abbondante acqua salata, versatevi i vermicelli di soia Suzi Wan® e lasciateli in ammollo 4 minuti circa. Tagliate a bastoncini le carote e gli asparagi e saltate in padella con un goccio di olio extravergine di oliva, sale e un pizzico di curry a fiamma

vivace per 5 minuti circa.
3. Rifinite ripassando in padella i vermicelli di soia Suzi Wan® con le verdure per qualche minuto. Impiattate la bowl con i gamberi e ultimare con sesamo nero a piacere.

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

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/bowl-con-vermicelli-di-soia-alle-verdure-e-gamberi