Noodles con zucca, funghi e salsa di soia
RICETTA

Noodles con zucca, funghi e salsa di soia

TEMPO	20 min
INGREDIENTI	8 articoli
PER	4 porzioni

Noodles con zucca, funghi e salsa di soia

INGREDIENTI

- Una confezione di vermicelli di riso Suzi Wan®
- Salsa di soia Suzi Wan®
- 200 g di funghi misti
- 300 g di zucca pulita
- Uno spicchio di aglio
- Qualche rametto di prezzemolo e timo
- Qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.
- Semi di zucca tostati per decorare

PREPARAZIONE

1. Pulite i funghi eliminando le radici e le parti terrose, sciacquateli sotto acqua corrente fredda, tagliate a fettine gli champignon e lasciate interi i chiodini (se usate funghi grandi tagliateli sempre in fette). Fateli rosolare a fiamma vivace in padella con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e uno spicchio di aglio. Salate e pepate, quindi metteteli da parte al caldo.
2. Pulite la zucca eliminando la scorza, i filamenti e i semi interni. Tagliatela a dadini e mettetela nella stessa padella dei funghi, aggiungendo qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva e il timo. Fate cuocere per una decina di minuti e sfumate con generosa salsa di soia Suzi Wan®. Mettete i vermicelli di riso in ammollo in abbondante acqua fredda.
3. Rimettete i funghi in padella con la zucca, scolate i vermicelli dall’acqua e saltate il

tutto per qualche minuto. Prima di servire, decorate con i semi di zucca tostati.

Prodotti suzi wan® associati





Salsa di Soia Suzi Wan® da 143ml

VEDI I DETTAGLI

Salsa di Soia Bio 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/noodles-con-zucca-funghi-e-salsa-di-soia