Insalata di noodles tiepidi al salmone e avocado
RICETTA

Insalata di noodles tiepidi al salmone e avocado

TEMPO	15 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Insalata di noodles tiepidi al salmone e avocado

INGREDIENTI

- 1 confezione di noodles a nido Suzi Wan®
- 300 g di salmone crudo senza pelle
- 3 avocado
- succo di 1/2 limone
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 4 cucchiai di salsa di soia Suzi Wan®

PREPARAZIONE

1. Tagliare il salmone a cubetti con un lato di 2 cm.
2. Mettere il salmone, la salsa di soia e lo zenzero in un piatto fondo. Coprire con la pellicola alimentare e conservare al fresco per 20 minuti.
3. Affettare gli avocado, bagnarli con il succo di limone e tenerli da parte.
4. 5 minuti prima di servire, cuocere i noodles e scolarli.
5. In una ciotola, mescolare il salmone e la sua marinata, gli avocado e i noodles e servire subito.

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

Branzino alla crema di cocco

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/insalata-di-noodles-tiepidi-al-salmone-e-avocado