Manzo e verdure saltate alla soia
RICETTA

Manzo e verdure saltate alla soia

TEMPO	45 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Manzo e verdure saltate alla soia

INGREDIENTI

- 3 lombi di manzo
- 1 carota
- 150 g di fagioli piattoni
- ½ peperone rosso tagliato a pezzi
- 1 vasetto di germogli di soia Suzi Wan®
- 4 cucchiai di salsa di soia Suzi Wan®

PREPARAZIONE

1. Sgocciolare e asciugare i germogli di soia.
2. Tagliare le carote, i fagioli e il ½ peperone a strisce sottili.
3. Tagliare la carne a striscioline.
4. In un wok o in una padella, fare rosolare la carne nell'olio per 3 minuti, poi aggiungere tutte le verdure.
5. Versare la salsa di soia, mescolare bene e lasciare cuocere per 5 minuti.
6. Servire subito.

* TRUCCHI

Questa ricetta può anche essere realizzata con il pollo. A piacimento è possibile aggiungere mini pannocchie di mais tagliate a fettine.

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/manzo-e-verdure-saltate-alla-soia*