



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 cucchiaini 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>