Carpaccio di gamberetti in salsa agrodolce piccante
RICETTA

Carpaccio di gamberetti in salsa agrodolce piccante

TEMPO	30 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Carpaccio di gamberetti in salsa agrodolce piccante

INGREDIENTI

- 400 g di gamberetti
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cm di zenzero fresco
- 2 lime
- 1 cucchiaino di salsa soia Suzi Wan®
- salsa agrodolce piccante Suzi Wan®

PREPARAZIONE

1. Sgusciare i gamberetti, tagliarli in due nel senso della lunghezza ed eliminare il filamento lungo l'addome.
2. Preparare un condimento a base di olio, salsa di soia, zenzero grattugiato e succo di lime.
3. Appiattire delicatamente le metà dei gamberetti prima di allinearle su un piatto fondo e coprirli con un po' di condimento. Lasciare marinare per 20 minuti.
4. Cospargere con prezzemolo e accompagnare con un vasetto di salsa agrodolce piccante.

* TRUCCHI

In alternativa potete utilizzare il purè di peperoncini Suzi Wan® al posto della salsa

agrodolce piccante.

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/carpaccio-di-gamberetti-salsa-agrodolce-piccante