



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>