

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi <?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
RICETTA

# Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi



<?xml version="1.0"?>
TEMPO
35 min
INGREDIENTI
13 articoli
PER
4 porzioni
Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi
CONDIVIDI

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

#### INGREDIENTI

- 400 g di filetti di merluzzo
- 3 cucchiai di latte di noce di cocco Suzi Wan®
- 2 cipolle tritate
- 1 spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato
- 3 semi di cardamomo
- 2 chiodi di garofano
- 6 rametti di coriandolo
- 2 cucchiai di olio
- succo di 1 lime
- ½ litro di brodo vegetale
- 300 g di riso basmati Suzi Wan®
- ½ cucchiaino di salsa di peperoncini Suzi Wan®
- 60 g di anacardi

#### PRODOTTI USATI



Riso Basmati Suzi Wan® da 500gr

**VEDI I DETTAGLI** 

## **PREPARAZIONE**

1. 1

Aprire i baccelli di cardamomo, mettere i semi in una ciotola, aggiungere i chiodi di garofano e schiacciare grossolanamente.

2 2

Fare riscaldare l'olio in una casseruola, aggiungere le cipolle e lasciare rosolare.

3.3

Aggiungere l'aglio, le spezie, il succo di lime, il latte di cocco, mescolare e versare il brodo e il riso basmati. Coprire e lasciare cuocere per 15 minuti.

4. 4

Tagliare il merluzzo a pezzi grossi, aggiungerlo alla preparazione coprire e lasciare cuocere per 5 minuti.

5. 5

Disporre la preparazione in coppette, aggiungere gli anacardi e le foglie di coriandolo. Servire subito.

# Prodotti suzi wan® associati



Latte di cocco Suzi Wan® 200ml

#### **VEDI I DETTAGLI**



Salsa di Peperoncini Suzi Wan® 100gr

#### **VEDI I DETTAGLI**

# Altre ricette simili



## Branzino alla crema di cocco

**TEMPO** 

45 min

**INGREDIENTI** 

12 articoli

#### **VEDI I DETTAGLI**

×

# Tortino noce di cocco e lamponi

**TEMPO** 

45 min

**INGREDIENTI** 

5 articoli

#### **VEDI I DETTAGLI**

×

# Cupcake alla noce di cocco

**TEMPO** 

50 min

**INGREDIENTI** 

10 articoli

## **VEDI I DETTAGLI**

×

# Curry di maiale, con cocco e verdure

**TEMPO** 

25 min

**INGREDIENTI** 

6 articoli

## **VEDI I DETTAGLI**

#### **Source URL:**

https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/filetti-di-merluzzo-con-riso-basmati-e-anacardi