Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi
RICETTA

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO	35 min
INGREDIENTI	13 articoli
PER	4 porzioni

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

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

PREPARAZIONE

1. Aprire i baccelli di cardamomo, mettere i semi in una ciotola, aggiungere i chiodi di garofano e schiacciare grossolanamente.
2. Fare riscaldare l'olio in una casseruola, aggiungere le cipolle e lasciare rosolare.
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. Tagliare il merluzzo a pezzi grossi, aggiungerlo alla preparazione coprire e lasciare cuocere per 5 minuti.
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

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

Curry di maiale, con cocco e verdure

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

6 articoli

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