



Branzino alla crema di cocco

```
<?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

Branzino alla crema di cocco



```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

PER

4 porzioni

Branzino alla crema di cocco

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

- 4 filetti di branzino
- 200 g di fili di riso Suzi Wan®

- 1 carota
- 40 g di germogli di soia Suzi Wan®
- 2 spicchi d'aglio
- 25 cl di crema di cocco Suzi Wan®
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di curry
- 1 cucchiaino di misto di quattro spezie
- 1 cucchiaino di maizena
- olio d'oliva
- 1 noce di burro

PRODOTTI USATI



Vermicelli di riso Suzi Wan® da 250gr

[VEDI I DETTAGLI](#)

PREPARAZIONE

1. 1
Tritare gli spicchi d'aglio e la cipolla e farli rosolare in una padella con un po' di olio d'oliva, il curry e le spezie.
2. 2
Aggiungere la crema di cocco e mescolare. Ripassare il tutto sul fuoco con la maizena diluita in un cucchiaino di acqua. Mescolare con una frusta e lasciare cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Tenere la salsa al caldo.
3. 3
Fare cuocere i fili di riso seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
4. 4
Grattugiare la carota, sgocciolare e risciacquare i germogli di soia.
5. 5
Fare sciogliere una noce abbondante di burro in una padella, poi fare cuocere a fuoco lento i filetti di branzino su un solo lato per 8 minuti. Aggiungere un po' di burro se necessario.
6. 6
Rimuovere i filetti e, nella stessa padella, saltare la carota grattugiata e i germogli di soia.
7. 7
Servire i filetti di branzino accompagnandoli con i fili di riso e la salsa e guarnendo con le carote e i germogli di soia.

* TRUCCHI

Potete utilizzare questa ricetta con qualunque tipo di pesce bianco.

Prodotti suzi wan® associati



Germogli di Soia Suzi Wan® da 350gr

[VEDI I DETTAGLI](#)



Crema di Cocco Suzi Wan® da 200ml

[VEDI I DETTAGLI](#)

Altre ricette simili



[Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi](#)

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 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/branzino-alla-crema-di-cocco>