Zuppa Thai con gamberetti
RICETTA

Zuppa Thai con gamberetti

TEMPO	25 min
INGREDIENTI	11 articoli
PER	4 porzioni

Zuppa Thai con gamberetti

INGREDIENTI

- 1,5 litri di brodo vegetale
- 12 gamberetti
- 1 confezione di fili di soia Suzi Wan®
- ½ cucchiaino di salsa di peperoncini Suzi Wan®
- 12 mini pannocchie di mais
- 1 peperone rosso piccolo
- 1 peperone giallo piccolo
- 1 pugno di piselli surgelati
- il succo di un limone
- 1 spicchio d'aglio
- 4 rametti di coriandolo fresco

PREPARAZIONE

1. Portare il brodo ad ebollizione
2. Sgusciare i gamberetti.
3. Sbucciare e schiacciare l'aglio.
4. Tagliare i peperoni a strisce sottili.
5. Aggiungere nel brodo i peperoni, l'aglio, i piselli e il purè di peperoncini.
6. Lasciare cuocere per 4 minuti, aggiungere i gamberetti e le mini pannocchie e lasciare cuocere per 5 minuti a fuoco medio.
7. Preparare i fili di soia seguendo le indicazioni.
8. Disporre nelle ciotole i fili di soia, versare un mestolo di zuppa, aggiungere un po' di

succo di limone e alcune foglie di coriandolo.

9. Servire subito.

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/zuppa-thai-con-gamberetti*