Fili di riso al manzo
RICETTA

Fili di riso al manzo

TEMPO	16 min
INGREDIENTI	10 articoli
PER	4 porzioni

Fili di riso al manzo

INGREDIENTI

- 1 confezione di fili di riso Suzi Wan®
- 300 g di carne macinata
- ½ cucchiaino di purè di peperoncini Suzi Wan®
- 3 cucchiai di salsa di soia BIO Suzi Wan®
- cucchiai di olio vegetale
- 1 piccola zucchina
- 2 cucchiai di olio di sesamo
- 1 cipolla
- 1 rametto di erba cipollina
- 2 spicchi d'aglio

PREPARAZIONE

1. Immergere i fili in acqua calda. Pulire e tagliare l'erba cipollina.
2. Tagliare la zucchina a pezzettini.
3. Sbucciare l'aglio e la cipolla e tritarli.
4. In una padella o in un wok, fare riscaldare l'olio vegetale e fare rosolare la carne sbriciolandola e mescolando per 3 minuti. Aggiungere l'erba cipollina, la zucchina, l'aglio e la cipolla. Mescolare bene.
5. Aggiungere la salsa di soia BIO, il purè di peperoncini e mescolare bene.
6. Scolare i fili. Tagliarli un po' utilizzando delle forbici da cucina e aggiungerli alla carne. Mescolare bene.
7. Lasciare cuocere a fuoco lento per 3 minuti.

8. Aggiungere l'olio di sesamo, mescolare e servire subito.

Prodotti suzi wan® associati

Salsa di Soia Bio Suzi Wan® da 143ml

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

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/fili-di-riso-al-manzo*