Zuppa di noodles thailandese con latte di cocco e pollo
RICETTA

Zuppa di noodles thailandese con latte di cocco e pollo

TEMPO	20 minuti
INGREDIENTI	12 articoli
PER	1 porzioni

Zuppa di noodles thailandese con latte di cocco e pollo

INGREDIENTI

- 200 ml latte di cocco Suzi Wan
- 150g bocconcini di pollo
- 200 ml brodo di pollo
- 1 cucchiaio olio di sesamo
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 aglio spicchio
- 1 peperoncino
- Sale q.b.
- Zenzero fresco q.b.
- Coriandolo q.b.
- Lime scorza q.b.
- Semi di sesamo q.b.

PREPARAZIONE

1. Lasciar marinare i bocconcini di pollo con la salsa di pesce e la salsa di soia per circa 10 minuti; Trascorso il tempo di marinatura, rosolare per qualche minuto in una padella, il pollo con tutta la salsa della marinatura, insieme ad uno spicchio di aglio, il peperoncino, lo zenzero fresco e l’olio di semi;
2. In una casseruola nel frattempo portare a bollore il brodo di pollo insieme al latte di

cocco; Eliminare lo spicchio di aglio e il peperoncino dal pollo e, quando avrà preso bollore, aggiungerlo al brodo di cocco in casseruola; Continuare la cottura per qualche minuto;

3. Cuocere i noodle come indicato sulla confezione quindi scolare e aggiungere alla zuppa; Servire caldo in una ciotola cospargendo di coriandolo tritato, scorza di lime e semi di sesamo;

Prodotti suzi wan® associati

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli



Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Altre ricette simili

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli



Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/zuppa-di-noodles-thailandese-con-latte-di-cocco-e-pollo