Vermicelli di soia con carote, zucchine e tartare di gambero

TEMPO	20 minuti
INGREDIENTI	8 articoli
PER	2 porzioni

Vermicelli di soia con carote, zucchine e tartare di gambero

INGREDIENTI

- 200 g vermicelli di soia Suzi Wan
- 6 gamberi
- ¼ cavolo cappuccio rosso
- 2 Carote
- 1 Zucchina
- Scorza di Lime scorza
- 2 cucchiai di salsa di soia Suzi Wan Bio
- 1 spicchio d’aglio
- Olio q.b.
- Anacardi tostati q.b.

PREPARAZIONE

1. Pulire i gamberi eliminando la testa, il carapace e l’intestino. Ridurre i gamberi in tartare e condire con olio e scorza di lime.
2. Tagliare il cavolo cappuccio rosso a listarelle sottili e rosolarlo per qualche minuto in padella con uno spicchio di aglio in camicia e un filo di olio.
3. Dopo qualche minuto togliere il cavolo cappuccio dal fuoco e nella stessa padella scottare per un paio di minuti le zucchine affettate sottilmente con l’aiuto di un pela patate. Togliere dal fuoco le zucchine e seguire lo stesso procedimento anche con le carote.

4. Tritare grossolanamente gli anacardi e tostarli sempre nella stessa padella in cui hanno cotto le verdure. Cuocere i vermicelli di soia in acqua bollente per due minuti.
5. Terminare la cottura dei vermicelli per altri due minuti in padella insieme alla verdure, un filo di olio, un mestolo di acqua di cottura e due cucchiai di salsa di soia. Impiattare creando un nido con i vermicelli di soia.
6. Decorare il piatto con tartare di gamberi e granella di anacardi tostati.

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/recipes/vermicelli-di-soia-con-carote-zucchine-e-tartare-di-gambero