Noodles saltati con salmone marinato e verdure
RICETTA

Noodles saltati con salmone marinato e verdure

TEMPO	35 minuti
INGREDIENTI	13 articoli
PER	2 porzioni

Noodles saltati con salmone marinato e verdure

INGREDIENTI

- 200g noodles a nido Suzi Wan
- 150g salmone
- 100g cavolo cappuccio bianco
- 50g funghi
- 1 carota
- 1 cipollotto
- Zenzero fresco, q.b.
- Granella di pistacchi, q.b.
- Salsa di soia, 4 cucchiai
- Pasta di miso, 2 cucchiai
- Zucchero, 1 cucchiano
- Lime scorza, q.b.
- Olio di semi, q.b.

PREPARAZIONE

1. Pulire il salmone da pelle e lische quindi tagliarlo a cubi di medie dimensioni. Lasciare marinare il salmone in un recipiente insieme a due cucchiai di salsa di soia.
2. Tagliare il cavolo cappuccio a listarelle sottili, tagliare i funghi champignon a fettine sottili, tagliare le carote a julienne grosso e tagliare il cipollotto a rondelle.
3. In una padella per wok aggiungere l’olio di semi, gli altri due cucchiai di salsa di soia,

la pasta di miso, lo zenzero fresco grattugiato e il cipollotto. Lasciar soffriggere per qualche minuto. Aggiungere il cavolo cappuccio e lasciare stufare per qualche minuto. Aggiungere infine la carote e i funghi e stufare par qualche minuto a fiamma vivace.

4. Nel frattempo cuocere i noodles in acqua bollente per 4 minuti. Aggiungere in padella il salmone e infine i noodles scolati. Saltare velocemente il tutto e servire con granella di pistacchi e scorza di lime

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/noodles-saltati-con-salmone-marinato-e-verdure