



---

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 cucchiari
- Pasta di miso, 2 cucchiari
- Zucchero, 1 cucchiario
- 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 cucchiari 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 cucchiari 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 per 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>