Insalata di noodles con gamberi e curry giallo
RICETTA

Insalata di noodles con gamberi e curry giallo

TEMPO	10 min
INGREDIENTI	6 articoli
PER	4 porzioni

Insalata di noodles con gamberi e curry giallo

INGREDIENTI

- 640 g di Noodles Ramen al Curry Giallo Suzi Wan®
- 6 cucchiai di Salsa di Soia Dolce Suzi Wan®
- 1 cetriolo
- 2 peperoni
- 2 carote
- 200 g di gamberi cotti e sgusciati

OPZIONALE

- 100 g di germogli di soia freschi
- 70 g di funghi neri disidratati
- 50 g di piselli freschi o surgelati
- 2 rametti di menta e coriandolo freschi
- 1 manciata di arachidi tostate

PREPARAZIONE

1. Cuocere i Noodles Ramen al Curry Giallo Suzi Wan® seguendo le istruzioni indicate, poi lasciarli raffreddare.
2. Reidratare i funghi neri e affettare il cetriolo, le carote e i peperoni.

3. Cuocere i piselli freschi in una pentola d'acqua bollente per 7 minuti.
4. Mescolare insieme i Noodles Ramen, le verdure affettate, i piselli, i germogli di soia e i gamberi cotti e sgusciati.
5. Condire con 6 cucchiai di Salsa di soia dolce Suzi Wan.
6. Impiattare e cospargere con arachidi tostati e tritati, coriandolo tritato e rametti di menta fresca. Servire fresco

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/recipes/insalata-di-noodles-con-gamberi-e-curry-giallo*