



Insalata di noodles con gamberi e curry giallo

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
```

RICETTA

Insalata di noodles con gamberi e curry giallo



<?xml version="1.0"?>

TEMPO

10 min

INGREDIENTI

6 articoli

PER

4 porzioni

Insalata di noodles con gamberi e curry giallo

CONDIVIDI

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTI

- 640 g di Noodles Ramen al Curry Giallo Suzi Wan®
- 6 cucchiaini 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 cucchiaini 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



[Wok di noodles udon con verdure croccanti](#)

TEMPO

10 min

INGREDIENTI

6 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco](#)

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca](#)

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi](#)

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

Source URL: <https://it.suziwan.com/recipes/insalata-di-noodles-con-gamberi-e-curry-giallo>