



Ramen saltator in padella con manzo e verdure

```
<?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

Ramen saltator in padella con manzo e verdure



IMMAGINE GENERATA CON L'IA

```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPO

15 min

INGREDIENTI

8 articoli

PER

2 porzioni

Ramen saltator in padella con manzo e verdure

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

- 1 confezione di Ramen Plain Suzi Wan
- 150 g di manzo a fette
- 1 peperone rosso
- 1 carota tagliata a julienne
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- 1 cucchiaio di miele
- Semi di sesamo e cipollotto q.b.

PREPARAZIONE

1. 1.
In una ciotola, mescola il manzo a fette con salsa di soia, miele e olio di sesamo. Lascia marinare per 10 minuti.
2. 2.
Scalda un wok e salta il manzo per 2 minuti fino a doratura, poi mettilo da parte.
3. 3.
Aggiungi il peperone e la carota nel wok e saltali per 3 minuti.
4. 4.
Rimetti il manzo nel wok, aggiungi i Suzi Wan Ramen e mescola delicatamente per 2 minuti.
5. 5.
Servi caldo, guarnendo con semi di sesamo e cipollotto tritato.

Altre ricette simili



[Branzino alla crema di cocco](#)

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



[Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi](#)

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

Source URL: <https://it.suziwan.com/recipes/ramen-saltator-padella-con-manzo-e-verdure>