



Vermicelli di riso “alla carbonara asiatica”
RICETTA

Vermicelli di riso “alla carbonara asiatica”



TEMPO 10 min
INGREDIENTI 7 articoli
PER 2 porzioni

Vermicelli di riso “alla carbonara asiatica”

INGREDIENTI

- 100 g di vermicelli di riso Suzi Wan®
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 40 g di pecorino romano
- 1 cucchiaino di salsa di soia Suzi Wan®
- 1 cipollotto
- Olio di sesamo
- Pepe

PREPARAZIONE

1. Cuocere i vermicelli di riso per 4 minuti in abbondante acqua bollente.
2. In una padella, caramellare un cipollotto affettato con un filo d'olio di sesamo.
3. In una ciotola mescolare l'uovo, il tuorlo, il pecorino romano grattugiato e la salsa di soia Suzi Wan®.
4. Pastorizzare la crema a bagnomaria finché non diventa vellutata.
5. Scolare i vermicelli, raffreddarli e saltarli in padella unendo la crema.
6. Completare con il cipollotto fresco e una spolverata di pepe.

Altre ricette simili



[Ramen piccante con tofu e verdure croccanti](#)

TEMPO

15 min

INGREDIENTI

7 articoli



[Nest Noodles Thai con pollo, latte di cocco e arachidi](#)

TEMPO

15 min

INGREDIENTI

10 articoli



[Spring roll croccanti con verdure, vermicelli e mango](#)

TEMPO

15 min

INGREDIENTI

1 articoli



[Pollo con latte di cocco al miso e vermicelli di soia](#)

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

6 articoli

Source URL: <https://it.suziwan.com/recipes/vermicelli-di-riso-alla-carbonara-asiatica>