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 cucchiaio 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

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/vermicelli-di-riso-alla-carbonara-asiatica*