Ramen piccante con tofu e verdure croccanti
RICETTA

Ramen piccante con tofu e verdure croccanti

TEMPO	15 min
INGREDIENTI	7 articoli
PER	1 porzioni

Ramen piccante con tofu e verdure croccanti

INGREDIENTI

- 1 confezione di Noodles Ramen Suzi Wan®
- 100 g di tofu
- 1/2 zucchina e 1/2 carota tagliate a julienne
- 1 cucchiaio di salsa di soia a ridotto contenuto di sale Suzi Wan®
- 1 cucchiaino di purea di peperoncino Suzi Wan®
- Succo di 1/2 limone
- 1 cucchiaino di olio di semi o di sesamo
- Semi di sesamo
- Paprika affumicata (per la marinatura del tofu) (opzionali)

PREPARAZIONE

1. In una padella scaldare 250 ml di acqua con la salsa di soia e la purea di peperoncino.
2. Aggiungere i noodles ramen e cuocere per 2-3 minuti.
3. In un'altra padella saltare le carote e le zucchine per 2 minuti con un filo d'olio.
4. Marinare il tofu con salsa di soia, olio e paprika affumicata; cuocere in friggitrice ad aria a 190°C per 8-10 minuti fino a doratura.
5. Assemblare la ciotola con i noodles, le verdure e il tofu. Spremere il limone, guarnire con i semi di sesamo e servire ben caldo.

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/ramen-piccante-con-tofu-e-verdure-croccanti*