Nest Noodles Thai con pollo, latte di cocco e arachidi
RICETTA

Nest Noodles Thai con pollo, latte di cocco e arachidi

TEMPO	15 min
INGREDIENTI	10 articoli
PER	1 porzioni

Nest Noodles Thai con pollo croccante, latte di cocco e arachidi

INGREDIENTI

- 80 g di Nest Noodles Suzi Wan®
- 100 g di petto di pollo
- 1 cucchiaio di salsa di soia Suzi Wan®
- 1 cucchiaino di olio di semi
- 100 ml di latte di cocco Suzi Wan®
- 1 cucchiaio di burro di arachidi
- 1 manciata di spinacini freschi
- Succo e scorza grattugiata di 1/2 lime
- Arachidi tostate
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Marinare il pollo con la salsa di soia e l'olio. Cuocere in friggitrice ad aria a 190°C per 10 minuti fino a renderlo croccante.
2. In una padella scaldare il latte di cocco e il burro di arachidi mescolando fino a ottenere una crema liscia. Aggiungere il succo di lime.
3. Cuocere i noodles in acqua bollente, scolarli e unirli alla salsa in padella insieme agli spinacini. Saltare per 1 minuto.
4. Aggiungere il pollo croccante e decorare con arachidi tostate e scorza di lime.

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/nest-noodles-thai-con-pollo-latte-di-cocco-e-arachidi