



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



[Vermicelli di riso “alla carbonara asiatica”](#)

TEMPO

10 min

INGREDIENTI

7 articoli



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

TEMPO

15 min

INGREDIENTI

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