Spring roll croccanti con verdure, vermicelli e mango
RICETTA

Spring roll croccanti con verdure, vermicelli e mango

TEMPO	15 min
INGREDIENTI	1 articoli
PER	6 porzioni

Spring roll croccanti con carote, zucchine, vermicelli e mango

INGREDIENTI

- 6-8 fogli di riso
- 1/2 carota tagliata a bastoncini
- 1/2 zucchina tagliata a bastoncini
- 50 g di vermicelli di soia Suzi Wan®
- 1/2 mango tagliato a striscioline
- 1 cucchiaino di olio di semi
- Salsa agrodolce classica o piccante Suzi Wan® (per accompagnare)

PREPARAZIONE

1. Saltare le carote e le zucchine per 1-2 minuti in padella con un filo d'olio.
2. Mescolare le verdure saltate con i vermicelli precedentemente cotti e le striscioline di mango.
3. Ammorbidire i fogli di riso in acqua, adagiare il ripieno e arrotolare; spennellare leggermente con un filo d'olio.
4. Cuocere in friggitrice ad aria a 180°C per circa 7 minuti fino a completa doratura.
5. Servire subito accompagnando con salsa agrodolce Suzi Wan®.

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/spring-roll-croccanti-con-verdure-vermicelli-e-mango