

Noodles con tonno, verdure e salsa di soia

Viaggia in oriente con la nostra ricetta gourmet di noodles con tonno, verdure e salsa di soia. Una proposta sfiziosa e gustosa, da provare!



Un piatto gourmet dal **sapore orientale**? Parti per un viaggio di gusto con i nostri **noodles** arricchiti con **tonno, verdure e salsa di soia**. Questi spaghetti sottili dal sapore deciso, sono perfetti per essere combinati con le verdure che preferisci. Semplici da preparare, provali subito in questa variante originale!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

2 scatolette di tonno extravergine di oliva Despar Premium

200 g di noodles

2 zucchine

1 peperone rosso

1 cipollotto

1 spicchio di aglio

Mezzo cucchiaino di zenzero in polvere

Salsa di soia Despar Premium q.b.

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Lava le carote e il sedano, priva la cipolla della buccia. Trasferisci le verdure, gli aromi, la buccia di limone e gli scarti di pesce lavati in una casseruola assieme all'olio e a poca acqua. Fai riscaldare a fiamma bassa per 2 minuti, quindi aggiungi l'acqua e fai sobbollire dolcemente il brodo per mezz'ora.
2. Lava i pomodorini e ripassali per 2 minuti in padella con un cucchiaino d'olio, sale e timo.
3. Taglia finemente il cipollotto, trasferiscilo in una casseruola con l'olio e poca acqua. Lascia appassire dolcemente, quindi aggiungi il riso e tosta leggermente. Sfuma con il vino e aggiungi poco brodo per volta, mescolando di tanto in tanto fino a cottura.
4. A cottura ultimata, a fuoco spento aggiungi il succo di limone, il sale e una macinata di pepe, mescola bene. Trasferisci in un piatto il risotto, adagia sopra i pomodorini e i gamberi ancora crudi. Completa con un filo d'olio e zeste di limone.