

ZUPPA DI CURRY ROSSO CON STRACCETTI GRIGLIATI VEGETARIANI

INGREDIENTI

1 confezione Garden Gourmet
Straccetti Grigliati
3 peperoni rossi
400 ml di latte di cocco
3 cucchiaini di pasta di curry rosso
Qualche rametto di coriandolo

 2 PORZIONI

 20 MIN

 FACILE

Provate questa ricetta vegetariana facile, pronta in 20 minuti! Zuppa realizzata con curry rosso, latte di cocco, peperoni e i nostri Straccetti di soia grigliati Garden Gourmet, ricchi di proteine e sapori.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Cuocete il peperone

Tagliate il peperone a listarelle e fatele soffriggere per 5 minuti a fuoco basso.

2. Aggiungete gli Straccetti grigliati e la salsa al curry

Aggiungere alla griglia gli straccetti grigliati, il latte di cocco e la pasta di curry rosso e lasciare cuocere per circa 10 minuti.

3. Condite e servite

Distribuire sul piatto e condire con il coriandolo.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**