

RISO DI CAVOLFIORE CON STRACCETTI GRIGLIATI

INGREDIENTI

- 1 Confezione di Straccetti Grigliati GARDEN GOURMET
- 1 Cavolfiore piccolo
- 1 Cipolla
- 1 Spicchio di aglio
- Zenzero fresco
- 1 Porro
- 1 Peperone rosso
- 1 Peperoncino
- 1 Cucchiaino di salsa hoisin
- 1 Cucchiaino di salsa di soia
- 1 Mancinata di anacardi

 2 PORZIONI

 20 MIN

 FACILE

Non c'è bisogno di buttare via le foglie di cavolfiore, usale in questa deliziosa ricetta asiatica vegetariana realizzata con Straccetti di soia grigliati Garden Gourmet!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Prepara il riso di cavolfiore

Per prima cosa, prepara il tuo riso di cavolfiore. Separa le foglie del tuo cavolfiore dal resto, ma non buttarle via! Grattugia il cavolfiore usando una grattugia.

2. Taglia le verdure

Trita la cipolla, il peperone rosso, il porro e il peperoncino. Trita anche l'aglio e lo zenzero.

3. Salta tutti gli ingredienti in padella

In una padella con un po' di olio d'oliva, aggiungi la salsa di soia, il peperoncino, l'aglio e lo zenzero. Successivamente, aggiungi le foglie di cavolfiore, tutte le verdure e, naturalmente, gli Straccetti Grigliati Garden Gourmet. Puoi anche aggiungere la salsa hoisin.

4. Servi il tuo riso al cavolfiore e gusta!

Aggiungi il tuo mix di verdure al tuo riso al cavolfiore e servilo con alcuni anacardi.

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