



Ricetta

Stir-fry di gambi di sedano

Un croccante e saporito sfizio

15 min

Tempo di preparazione



15 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 2 spicchi d'aglio a fettine
- 1 peperoncino rosso a fettine
- 40g anacardi tritati grossolanamente
- 2C olio di colza
- 600g gambi di sedano a fettine senza le foglie
- 1C olio di sesamo
- 0,5 dl salsa di soia

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Saltare aglio, peperoncino e anacardi nell'olio caldo per 1-2 minuti. Aggiungere il sedano e cuocere per 2-4 minuti mescolando continuamente. Aggiungere olio di sesamo e salsa di soia e lasciar cuocere per 2-3 minuti, servire.