



Ricetta

Insalata asiatica di cetrioli

Cetrioli croccanti, freschi e saporiti per un pieno di energia

20 min

Tempo di preparazione



20 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 1 kg cetrioli da insalata, sbucciare, tagliare per il lungo, eliminare i semi, tagliare a fettine da 5mm
- 1 cipolla rossa tagliata ad anelli sottili **Di stagione**
- 2 spicchi d'aglio a fettine sottili
- 4 C aceto di riso
- 1 C zucchero di canna
- 4 C salsa di pesce o salsa di soia
- 1 limone, solo succo
- 2 peperoncini rossi, senza semi, tagliati sottili
- 50 g arachidi salate, tostate, macinate grossolanamente
- 1 mazzetto coriandolo o prezzemolo liscio, solo le foglie

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Mettere cetrioli, cipolla e aglio in una ciotola. Unire lo zucchero all'aceto di riso e mescolare bene finché non si scioglie. Aggiungere la salsa di pesce o di soia, il succo di limone e il peperoncino, mischiare e lasciar riposare per circa 30 minuti.

Impiattare l'insalata e guarnire con arachidi e coriandolo.