

Gnocchis de riz aux fruits de mer et aux légumes *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Faire tremper les gnocchis de riz pendant 12 heures. Nettoyer les légumes et les couper en julienne pas trop mince. Nettoyer les crevettes royales et les moules. Faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Une fois cuits les mettre dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Dans un grand wok, ajouter 3-4 cuillères à soupe d'huile de sésame à feu vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les légumes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils perdent toute leur eau. Puis ajouter les moules et faire cuire le tout. Juste avant que les moules ne s'ouvrent, ajouter les crevettes et épicer le tout avec un peu de cumin et de gingembre. Lorsque les crevettes se colorent, ajouter les gnocchis de riz, faire sauter pendant une minute et servir!

Conseils

Si vous voulez faire des gnocchis de riz à la maison, rappelez-vous que vous devez acheter de la farine de riz gluant, qui est facile à travailler et parfaite pour ce type de recette.

Anecdotes

C'est tout à fait possible de faire des gnocchis de riz à la maison en pétrissant de la farine de riz avec de l'eau à température ambiante. Vous obtiendrez un mélange très collant au début, puis lisse et uniforme. Laissez le mélange reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure, puis abaissez la pâte et modelez ces fabuleux gnocchis de riz!

Information

Préparation 20 minutes

Pour X Pour 2 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Moules (1 poignée de moules)

Oignons

Courgettes

Carottes

Poivrons jaunes

Poivrons rouges

Poivrons verts

Céleri

Cumin (Cumin en poudre)

Gingembre (Une racine ou du gingembre moulu)

Sauce soja

Huile de sésame

Crevettes

Champignons shiitake

