



IN COLLABORAZIONE CON

ALTA  
Cucina

# RICETTIAMO PER IL CAPODANNO CINESE





# CAPODANNO CINESE: UN NUOVO INIZIO TRA TRADIZIONE E GUSTO



Il Capodanno Cinese, o Festa di Primavera, segna la fine dell'inverno e l'inizio simbolico di una nuova stagione.

È il momento più atteso dell'anno, in cui famiglia, amicizia e buon auspicio si ritrovano intorno alla tavola, tra piatti condivisi, colori vivaci e profumi che raccontano storie di tradizione e rinascita.

Portare questa magia in cucina è semplice con Suzi Wan®, l'alleato perfetto per vivere l'autenticità della cucina orientale a casa.

Con la sua gamma di noodles, salse, latte di cocco e vermicelli, ogni ricetta diventa un viaggio tra sapori e armonie che celebrano la gioia del Capodanno Cinese.

## SUZI WAN® E ALTA CUCINA: UNA COLLABORAZIONE SPECIALE PER CELEBRARE IL CAPODANNO CINESE

### ALTA Cucina

Suzi Wan® ha collaborato con Al.ta Cucina e con la creator [@unfilodolio\\_](#) per creare una selezione esclusiva di ricette ispirate al Capodanno Cinese. Un incontro tra autenticità e creatività, dove gli ingredienti Suzi Wan® si uniscono al talento degli chef di Al.ta Cucina per dare vita a piatti sorprendenti, facili da realizzare e perfetti per condividere la magia di questa festa.

Al.ta Cucina è la più grande community italiana dedicata al cibo fatto in casa, con oltre 5.5 milioni di persone unite dall'amore per la cucina semplice, autentica e gustosa. Non è solo una pagina: è un modo di vivere (e condividere) la cucina, sempre con leggerezza e con pizzico di ironia.

«La mia cucina è fatta di ricette semplici, sane e piene di gusto, perché credo che mangiare bene sia alla portata di tutti. Porto in tavola piatti veloci per pranzo e cena. Mi piace sperimentare, sbagliare, riprovare e divertirmi in cucina: perché ogni ricetta racconta una storia e la mia è solo all'inizio.

E quando voglio dare un tocco diverso ai miei piatti, mi lascio ispirare dai profumi e dai sapori della cucina orientale, dove ogni ingrediente ha la sua armonia.

Con i prodotti Suzi Wan®, scoprire nuovi equilibri tra gusto e semplicità diventa un viaggio entusiasmante, anche solo con un wok o una friggitrice ad aria, un pizzico di curiosità e... un filo d'olio.»



Gaia Alia [@unfilodolio\\_](#)





## VERMICELLI DI RISO "ALLA CARBONARA ASIATICA"

### Ingredienti **x2** porzioni

- 100 g vermicelli di riso Suzi Wan®
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 1 cipollotto
- Pepe e Peperoncino
- 40 gr di pecorino romano
- Olio di sesamo
- 1 cucchiaino salsa di soia Suzi Wan®

### PRODOTTI USATI



### Procedimento

- 1) Cuoci i vermicelli di riso Suzi Wan® per 4 minuti in acqua bollente.
- 2) In padella, caramella un cipollotto con un filo d'olio di sesamo.
- 3) In una ciotola mescola uovo, tuorlo, pecorino e salsa di soia Suzi Wan®.
- 4) Pastorizza la crema a bagnomaria finché diventa vellutata.
- 5) scola i vermicelli, raffreddali e saltali in padella aggiungendo la crema.
- 6) Completa con cipollotto fresco, un pizzico di pepe e peperoncino.



## RAMEN PICCANTE CON TOFU E VERDURE CROCCANTI

### Ingredienti **x2** porzioni

- 1 confezione di noodles ramen Suzi Wan®
- 100 g tofu, ½ zucchina e ½ carota a julienne
- 1 cucchiaino salsa di soia meno sale Suzi Wan®
- 1 cucchiaino purè di peperoncini Suzi Wan®
- Succo di ½ limone
- 1 cucchiaino olio di semi o sesamo
- Semi di sesamo

### PRODOTTI USATI



### Procedimento

- 1) In una padella scalda 250 ml d'acqua con salsa di soia e purè di peperoncini.
- 2) Aggiungi i noodles e cuoci 2-3 minuti.
- 3) In padella salta carote e zucchine per 2 minuti con un filo d'olio.
- 4) Marina il tofu con salsa di soia, olio e paprika affumicata e cuoci in friggitrice ad aria a 190°C per 8-10 minuti finché dorato.
- 5) Assembla la ciotola con noodles, verdure e tofu. Spremi il limone, aggiungi sesamo e servi fumante.



# NEST NOODLES CON POLLO CROCCANTE, LATTE DI COCCO E ARACHIDI



## Ingredienti **X1** porzione

- 80 g nest noodles Suzi Wan®
- 100 g petto di pollo
- 100 ml latte di cocco Suzi Wan®
- Una manciata di spinacini
- Arachidi tostate, sale e pepe
- 1 cucchiaino olio di semi
- 1 cucchiaio burro d'arachidi
- Succo e scorza di ½ lime
- 1 cucchiaio salsa di soia Suzi Wan®

## PRODOTTI USATI



## Procedimento

- 1) Marina il pollo con salsa di soia Suzi Wan® e olio.
- 2) Cuocilo in friggitrice ad aria: 190°, 10 min.
- 3) In padella, scalda latte di cocco Suzi Wan® e burro d'arachidi fino a ottenere una crema liscia. Aggiungi lime.
- 4) Cuoci i noodles Suzi Wan®, scolali e uniscili alla crema con gli spinacini.
- 5) Salta in padella per un minuto.
- 6) Aggiungi il pollo e decora con arachidi e scorza di lime.



# SPRING ROLL CROCCANTI CON CAROTE, ZUCCHINE, VERMICELLI E MANGO



## Ingredienti **6/8** pezzi

- 6-8 fogli di riso
- ½ zucchini a bastoncini
- ½ carota a bastoncini
- 50 g vermicelli di soia Suzi Wan®
- ½ mango a strisce
- 1 cucchiaino olio di semi
- Salsa agrodolce Suzi Wan®



## PRODOTTI USATI



## Procedimento

- 1) Salta carote e zucchine 1-2 minuti in padella con un filo d'olio.
- 2) Mescola con vermicelli Suzi Wan® cotti e mango.
- 3) Arrotola nei fogli di riso ammorbiditi, spennella leggermente con olio.
- 4) Cuoci in friggitrice ad aria 7 minuti a 180°C fino a doratura.
- 5) Servi con salsa agrodolce Suzi Wan®.

