

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cicoria piccante alla soia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

200 g di flocchi di soia  
½ kg di cicoria  
2 spicchi d'aglio  
peperoncino a piacere  
1 cucchiaio di miso  
olio extravergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Lasciate i flocchi di soia in ammollo in acqua e nel frattempo cuocete la cicoria in abbondante acqua dopo averla pulita. Quindi scolatela e conservate l'acqua di cottura.

Fate poi imbiondire l'aglio tritato in un poco d'olio, aggiungete la cicoria, i flocchi di soia gonfiati e l'acqua di cottura della cicoria.

**2** Cuocete per 15-20 minuti a fuoco moderato e pentola coperta, mescolando di tanto in tanto e, a cottura completa, condite con il miso precedentemente stemperato in un poco

di brodo, il peperoncino e dell'olio.