

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle ai germogli di soia fermentati

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 cucchiaino di sale
- 100g di frittelle di germogli di soia fermentati (tempe) affettate con una lunghezza di 4 cm e uno spessore di 1 cm
- 1/4 tazza di olio vegetale
- 2 peperoncini rossi dissemati e affettati
- 1/4 cucchiaino di pasta di gamberetti (terasi)
- 1/4 tazza di pomodori maturi tritati

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme l'aglio ed il sale, sfrefate questo composto sulle frittelle di germogli di soia fermentati. Mettetele da parte per circa 15 minuti.
Scaldate l'olio in un wok o in una padella, friggete le frittelle a fuoco medio per circa 3

minuti, o fino a che siano dorati e trasferitele su di un piatto.

In un mixer o in un mortaio, miscelate i peperoncini, la pasta di gamberetti e il pomodoro e formate una pasta. Servite le frittelle di germogli di soia fermentati con questa pasta.