

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Germogli di soia saltati

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

400 g di germogli di soia  
3 cucchiaini di tamari  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere l'olio in un largo tegame, scaldatelo e versatevi i germogli di soia preventivamente lavati e accuratamente lasciati asciugare.
- 2 Fate cuocere a fuoco piuttosto moderato per una ventina di minuti, quindi aggiungete il tamari e un pizzico di sale e mescolate bene. Continuate la cottura per altri 5 minuti a fiamma vivace rimestando di tanto in tanto e infine servite.