

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Insalata di germogli di fagioli

LUOGO: Asia / India

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



## INGREDIENTI

- 2 tazze di germogli di fagioli (lavati e scolati)
- 1 peperone tagliato a strisce
- 4 ravanelli rossi affettati
- ¾ tazza di cipolle novelle affettate.

## PER IL CONDIMENTO

- 2 cucchiaini di aceto
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- ½ cucchiaino di salsa di soia
- ½ cucchiaino di zucchero
- sale e pepe a piacere.

## PER LA GUARNIZIONE

- ½ tazza da the di olive nere o farcite
- 1 pomodoro senza semi e tagliato a rondelle.

# PREPARAZIONE

- 1 Per il condimento, miscelare gli ingredienti in una bottiglia chiusa. Miscelare i germogli di fagiolo, il peperone, i ravanelli e le cipolle in una ciotola. Mettere in frigorifero. Appena prima di servire versarci sopra il condimento e mescolare. Servire fredda guarnita con rondelle di pomodoro.