

SECONDI PIATTI

# Scaloppine di bistecche di soia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

- 200 g di bistecche di soia reidratate
- 1 confezione di funghi
- farina per impanare le bistecche
- vino
- olio
- sale
- pepe
- 1 scatola di pomodori a pezzetti

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere la soia reidratata, assottigiarla, poi infarinarla, nel frattempo mettere la padella con un filo d'olio, ed incominciare a soffriggere da ambo le parti, appena la soia e' dorata, aggiungere 1/2 bicchiere di vino, e farlo evaporare, poi aggiungere i funghi, farli insaporire per 2 minuti, dopo aggiungere i pomodori, far cucinare il tutto, per 10 minuti a fuoco lento, dopo servire. Bbuon appetito.