

FAGIOLINI ALL'ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagiolini fini,
- 250 g di germogli di soia,
- 60 g di funghi champignon piccoli,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olio d'arachidi,
- 1 cucchiaio di salsa di soia,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- sale,
- pepe.

Mondate i fagiolini e lavateli.

Pelate la cipolla e tagliatela a fettine.

Mondate gli champignon, lavateli, asciugateli e tagliateli a fettine.

Lavate i germogli di soia, eliminate la parte verde.

Scaldare l'olio in un wok o in una grande padella, fatevi rosolare la cipolla per due minuti, aggiungete i fagiolini e fateli saltare per un minuto.

Unite quattro cucchiaini di acqua, la salsa di soia, il succo del limone e pepate.

Assaggiate eventualmente salate.

Fate cuocere per cinque minuti, mescolando, finché il liquido è completamente evaporato.

Aggiungete le fettine di champignon, fate cuocere mescolando senza sosta finché sono tenere.

Unite i germogli di soia, fate cuocere per due minuti, versate in un piatto di servizio caldo e servite.