

GERMI DI SOIA PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di germogli di soia,
- 3 acciughe sotto sale,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 10 olive verdi,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate, sbollentate per 2 minuti i germogli di soia e sgocciolateli bene.

In una ciotola mescolate le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzettini, un cucchiaio di capperi lavati e tritati grossolanamente, tre cucchiaini d'olio, il succo di limone filtrato al colino, un pizzico di sale e una punta di pepe.

Disponete in un'insalatiera i germogli di soia, conditeli con il composto, unite le olive snocciolate e tagliate in quattro, cospargete con un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Servite.