

GERMOGLI DI SOIA AL VERMOUTH

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di germogli di soia,
- olio d'oliva,
- burro,
- 1/2 dado,
- vermouth,
- aglio,
- cipolla.

Rosolare con olio e burro un trito di aglio e cipolla, unire i germogli, farli insaporire e distribuirvi sopra il dado sbriciolato. Spruzzare di vermouth, farlo evaporare e unire mezzo bicchiere di acqua. Cuocere per 10 minuti, facendo asciugare il liquido.