

GOULASCH DI SOIA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di spezzatino di soia,
- 300 g di cipolle,
- 1 spicchio di aglio,
- paprica,
- 1 cucchiaio di farina,
- maggiorana,
- sale,
- olio d'oliva,
- brodo.

Soffriggere la cipolla tritata, aggiungere la soia condita con sale, paprica, maggiorana, aglio tritato.

Non appena inizia a rosolarsi cospargerla di farina quindi ricoprirla con il brodo e far cuocere molto lentamente per circa 2 ore.

Servire con i gnocchetti di patate caratteristici di questo piatto.