

CONTORNI

Fagiolini all'orientale

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Fagiolini fini	250 g
Germogli di soia	250 g
Funghi champignon piccoli	60 g
Cipolla	1
Olio d'arachidi	2 cucchiai
Salsa di soia	1 cucchiaio
Succo di limone	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 Scaldate 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.
- 3 Unite quattro cucchiai 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.
- 4 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.