BISTECCHE DI SOIA CON CIPOLLA E PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 6-8 bistecche di soia,
- 2 peperoni gialli o rossi,
- 3-4 cipolle medie,
- olio,
- sale,
- pepe.

Dopo aver idratato le bistecche tagliatele a metà orizzontalmente.
Pulite, lavate e tagliate a spicchi i peperoni e le cipolle, fateli ammorbidire in un tegame con olio di oliva, salate e pepate, quindi posatevi sopra le bistecche.
Portate a cottura girando di tanto in tanto e avendo l'accortezza di coprire sempre le bistecche con il peperone e la cipolla per renderle più saporite.