

INSALATA DI GERMOGLI DI SOIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800-900 g di germogli di soia,
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
- 1 limone,
- 4-5 spicchi d'aglio.

Lavate i germogli di soia e scottateli per 4-5 minuti in acqua bollente salata.
Scolateli e conditeli con il succo di limone, l'olio e gli spicchi d'aglio tagliati a metà.