



Temphe in salsa di soia

Ingredienti:

- ✓ *una confezione di temphe al naturale*
- ✓ *2 cipolle*
- ✓ *olive snocciolate*
- ✓ *capperi*
- ✓ *2-3 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva*
- ✓ *2-3 cucchiaini di salsa di soia (shoyu)*
- ✓ *rosmarino*

Preparazione

Tagliate a cubetti il temphe, ponetelo in una ciotola coperto con un po' d'acqua, qualche cucchiaino di salsa di soia e fate aromatizzare per circa mezz'ora. Nel frattempo mondate le cipolle, tagliatele a rondelle e fatele appassire in un po' di olio extra vergine di oliva insieme al temphe, il liquido aromatizzato, le olive snocciolate ed i capperi. Cuocete a fuoco lento per circa 20 minuti. Quasi a fine cottura spolverate con un il rosmarino, aggiungete se necessario ancora qualche goccia di salsa di soia e un filo d'olio extra-vergine di oliva. Servire tutto ben caldo.