

## TEMPEH IN AGRODOLCE

Il tempeh, che è fatto con fagioli di soia fermentati, l'ho fatto in padella in agrodolce, ho scaldato dell'olio evo con zenzero e aglio grattati con la grattugina di ceramica, una spolverata di semi di cumino e poi ho aggiunto delle verdure tagliate molto piccole, carote, porro, zucchine, un po' di sale affumicato, fatto insaporire e aggiunto il tempeh tagliato a cubetti piccoli, aggiunto malto, aceto di mele, salsa di soia, per le proporzioni regolatevi secondo il vostro gusto, ho lasciato insaporire e poi ho aggiunto un po' di acqua, lasciato cuocere a fuoco basso 15 minuti circa.

