

Bieta piccante con salsa di soia, noci e semi di girasole



Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di bieta
2 cucchiaini di salsa di soia
4 gherigli di noce
1 cucchiaio di semi di girasole
2 cucchiaini di cipollotto tritato
mezzo cucchiaino di peperoncino fresco
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento

1. Elimino dalla bieta i gambi più grossi.
2. Taglio le noci a lamelle e affetto il cipollotto. Preparo il condimento mescolando l'olio con la salsa di soia.
3. Mescolo la bieta con i semi di girasole, le noci e il cipollotto, condisco con la salsina alla soia e finisco il piatto con qualche anello di cipollotto, qualche pezzetto di noce e del peperoncino fresco tritato.