Cicoria con briciole di pane alla paprica

Ingredienti
(per 1 porzione)

250 g di cicoria
uno spicchio d'aglio sbucciato
un cucchiaio di pane raffermo integrale sbriciolato
un filo di salsa di soia (preferibilmente a minor contenuto di sale)
un pizzico di paprica dolce
olio extra vergine di oliva q.b.

Procedimento
1. Elimino la parte finale terrosa delle foglie di cicoria e risciacquo abbondantemente.
2. Verso in una padella un cucchiaio d'olio e il pane raffermo sbriciolato. Lo tosto velocissimamente a fuoco medio con la paprica per un paio di minuti circa. Lo tengo quindi da parte.
3. Utilizzo la stessa padella e verso un altro cucchiaio di olio, l'aglio e un mestolino di acqua. Accendo il fuoco al minimo, lascio ammorbidire l'aglio e aggiungo la cicoria tritata grossolanamente. Insaporisco con la salsa di soia e la salto in padella per 5 minuti, fino a che non si sarà asciugata.
4. A fine cottura aggiungo le briciole di pane e servo.