Tempeh alla cipolla stufata e carciofi



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Carciofi freschi: 4
- Cipolla gialla: 1
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pepe: qb
- Sale: qb
- Tempeh fresco: 400 g

Preparazione

Tagliate la cipolla a julienne un po’ grossolana e lasciatela stufare in padella con un goccio di olio. Aggiungete il tempeh tagliato a bastoncini e rosolatelo bene, a questo punto aggiungete il **Pomodoro a Cubetti Pomì** precedentemente scolato e fate cuocere.
A parte tagliate i carciofi freschi a julienne sottilissimi e lasciateli in frigorifero in una ciotola di acqua e un paio di limoni spremuti.
Una volta cotto il tempeh insaporite di sale e pepe a piacimento e impiattate in una fondina.
Scolate e asciugate bene i carciofi tagliati e appoggiateli sopra al tempeh così da dare croccantezza al piatto, aggiungete un filo di olio a crudo e servite.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

