

Cipolle all'orientale

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 cipolle grandi
200 g germogli di soia
prezzemolo tritato
1 cucchiaio curry
sale
2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine

Preparazione

In una casseruola soffriggete le cipolle finemente affettate in 2 cucchiaini di olio, bagnare con poca acqua calda in cui sia stato sciolto il curry e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti girando spesso. Unire i germogli di soia e procedere con la cottura per circa 5 minuti. Servire guarnendo con prezzemolo tritato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>