



Ricetta

Taccole al vapore con salsa di soia e miele

Un contorno croccante e saporito

15 min

Tempo di preparazione



15 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

0.5dl **salsa di soia**

1C **miele**

500g **taccole**

1/2 C **sesamo bianco**

1/2 C **sesamo nero**

1c **fleur de sel**

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Versare salsa di soia e miele in una padella, cuocere per 2-4 fino ad ottenere una specie di sciroppo. Disporre il cestello per la cottura al vapore nella pentola, aggiungere un po' d'acqua, distribuire le taccole nel cestello. Cuocere le verdure al dente coperte per 4-6 minuti. Togliere le taccole dal fuoco, disporle in un piatto, condirle con la salsa alla soia e miele, mescolare bene. Mischiare sesamo e sale e condire le taccole.