

Tempeh alla maggiorana



INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr. di tempeh tagliato a fette
- 2 piante di radicchio
- 2 scalogni tritati
- Maggiorana
- Aceto balsamico (senza zucchero aggiunto)
- Olio extravergine di oliva
- Sale marino integrale

PROCEDIMENTO

In una padella fate rosolare lo scalogno con un filo d'olio evo; aggiungiamo il tempeh, un pizzico di sale e lasciate dorare per qualche minuto da entrambe i lati; in ultimo unite la maggiorana.

In una padella scaldate un filo di olio evo, unite il radicchio tagliato a spicchi, un pizzico di sale e fate saltare per qualche minuto; aggiungete una spruzzata di aceto balsamico e continuate la cottura ancora per un minuto. Disponete il radicchio su un piatto di portata, adagiatevi sopra il tempeh e servite caldo.