

Cipollotti Glassati alla Menta



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 600 di cipollotti
- / g 200 di CUCINA VALSOIA (1 confezione)
- / g 10 di OLIO DI SOIA VALSOIA (1 cucchiaio)
- / 1 mazzetto di menta fresca
- / sale
- / pepe bianco

Procedimento

1. Mondate i cipollotti e sbollentateli per 1 minuto in acqua, scolateli, tagliateli in 2 per il lungo, asciugateli e disponeteli in una padella abbastanza larga, in un unico strato.
2. Coprite i cipollotti a filo di acqua, unite l'OLIO DI SOIA VALSOIA, salate leggermente e cuoceteli a fuoco medio finché l'acqua sarà asciugata e i cipollotti saranno teneri.
3. Unite il CUCINA VALSOIA, un poco di pepe bianco, la menta fresca e fate addensare la salsa cuocendo ancora per qualche minuto.