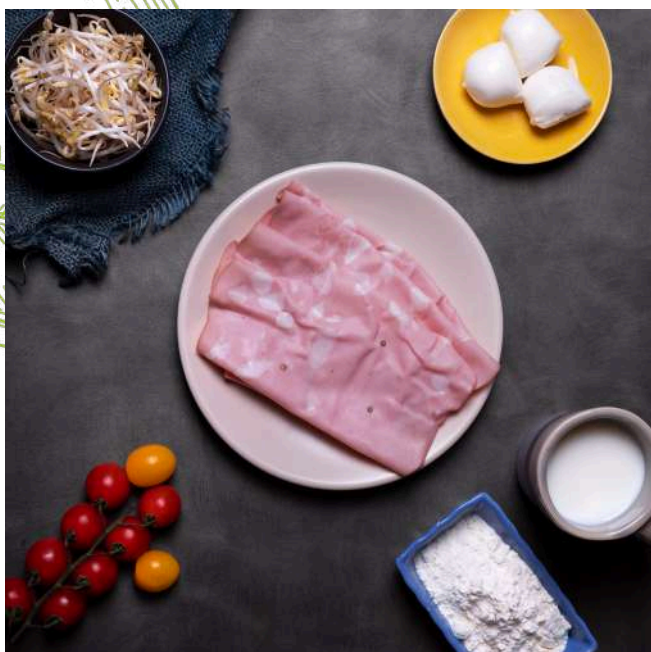




PARMIGIANA DI GERMOGLI DI SOIA



INGREDIENTI

- Germogli di soia
- Burro
- Latte
- Farina
- Mortadella
- Grana
- Pomodoro
- Mozzarella
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Scottare i germogli in padella con una noce di burro e mettere da parte. Realizzare una besciamella 100g di burro sciolto, 100g di farina facendo asciugare sul fuoco, aggiungere 700ml di latte caldo, sale e profumare con noce moscata. Realizzare una salsa di pomodoro. Ungere una pirofila e sistemare un primo strato di germogli, coprire con la besciamella, la mortadella, un po' di mozzarella e una cucchiata di salsa di pomodoro.

Continuare così fino ad esaurimento spruzzando l'ultimo strato superficiale con del grana grattugiato e qualche ricciolo di burro. Mettere in forno caldo 180° per 15 minuti.