



RAMEN FATTO IN CASA

con tempeh e verdure zerowaste

**TAGLIAMO A CUBETTI IL TEMPEH
E MARINIAMOLO CON:**

salsa soia

aceto balsamico

zenzero

cumino

PER IL RAMEN

In una pentola con dell'OLIO, versiamo gli ingredienti e rosoliamo:

CIPOLLA

PEPERONCINO

ZENZERO

CAROTE a bastoncini

Aggiungiamo ALTRE VERDURE A SCELTA

fresche, germogli, essiccate o da recupero:

(SCARTI come il gambo e le foglie di un cavolfiore che darà sapore
e poi toglieremo per creare altre preprazioni,

GIA' COTTE in frigorifero (andranno messe alla fine)

COPRIAMO CON ACQUA

aggiungiamo sale o dado

cuociamo per 1 ora circa

...alla fine immergiamo

SPAGHETTI (di soia o di riso)



www.semplicementealex.com

@semplicementealex3

semplicementealex3@gmail.com