

## Tempeh alla cipolla stufata e carciofi



**Tempo di preparazione:** 15 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Carciofi freschi: 4
- Cipolla gialla: 1
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pepe: qb
- Sale: qb
- Tempeh fresco: 400 g

## For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



## Preparazione

Tagliate la cipolla a julienne un po' grossolana e lasciatela stufare in padella con un goccio di olio. Aggiungete il tempeh tagliato a bastoncini e rosolatelo bene, a questo punto aggiungete il **Pomodoro a Cubetti Pomì** precedentemente scolato e fate cuocere.

A parte tagliate i carciofi freschi a julienne sottilissimi e lasciateli in frigorifero in una ciotola di acqua e un paio di limoni spremuti.

Una volta cotto il tempeh insaporite di sale e pepe a piacimento e impiattate in una fondina.

Scolate e asciugate bene i carciofi tagliati e appoggiateli sopra al tempeh così da dare croccantezza al piatto, aggiungete un filo di olio a crudo e servite.