

Daikon fritto

Ingredienti: daikon, olio, sale.

Preparazione: Prendete il daikon, tagliatelo a fette spesse circa mezzo centimetro e poi friggetele in abbondante olio caldo, fatelo dorare da tutti i lati e poi mettetelo su dei fogli di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Condite il daikon con il sale e servitelo ben caldo.

www.CasaleCalifornia.it

Daikon al forno con carote

Ingredienti: 1 daikon, 2 carote, sale, pepe, olio extravergine di oliva, rosmarino, salsa di soia

Preparazione: Prendete il daikon e tagliatelo a pezzi, fate lo stesso con la carota e poi metteteli in una pirofila da forno. Condite con olio extravergine di oliva, sale, pepe, rosmarino e salsa di soia. Cuocete per 25-30 minuti circa a 200°C.

www.CasaleCalifornia.it

Daikon e tofu

Ingredienti: 1 daikon, 1 panetto di tofu, salsa di soia, olio extravergine di oliva

Preparazione: Grattugiate un daikon con una grattugia dai fori larghi, poi friggetelo in abbondante olio extravergine di oliva. Nel frattempo marinare il tofu con la salsa di soia e poi grigliatelo in una piastra unta di olio. In una ciotola mettete il tofu condito con olio, sale e salsa di soia, poi cospargete con il daikon fritto.

www.CasaleCalifornia.it

Daikon con spaghetti di soia

Ingredienti: spaghetti di riso o soia, 1 carota, 1 zucchina, salsa di soia, 1 daikon, sale, olio

Preparazione: lessate gli spaghetti di soia seguendo le indicazioni sulla confezione. Nel frattempo saltate la carota, la zucchina e il daikon tagliati a fiammifero nel wok con olio e salsa di soia. Scolate gli spaghetti e conditelo con le verdure.

www.CasaleCalifornia.it

Daikon a insalata

Ingredienti: daikon, olio, sale, salsa di soia

Preparazione: Tagliate il daikon a rondelle sottilissime oppure a julienne e poi conditelo con olio e salsa di soia, insaporite con sale e pepe e fate marinare per circa 20 minuti.

www.CasaleCalifornia.it