Pak choi saltato in padella

3 pak choi
1 cipolla
peperoncino
olio d'oliva
sale

FACILEeBUONO

Ecco come fare

Tagliamo la parte inferiore del pak choi e dividiamo le foglie una a una.
Laviamole accuratamente sotto il getto dell'acqua.
Tagliamolo a tocchetti e asciughiamolo.
In una padella antiaderente rosoliamo nell'olio la cipolla tagliata a listarelle, aggiungiamo il pak choi, il peperoncino e saliamo.
Rimestiamo di tanto in tanto e proseguiamo la cottura a fuoco moderato per circa 10 minuti.

Questa particolare verdura è ottima come contorno a carne bianca o pesce.

Invitante pak choi saltato in padella, ecco come cucinarlo in modo semplice e veloce saltato in padella.