



CUCINA CON NOI!

Bicchierini di edamame, salmone e zucchini

Antipasto semplice e fresco per rallegrare una calda giornata estiva. Edamame, salmone e zucchini, la giusta combinazione di gusto e leggerezza.

INGREDIENTI

1 confezione di Soia Edamame Orogel

2 lime

olio extravergine d'oliva

erba cipollina per decorare

120 g di salmone affumicato

3 zucchine fresche e sode



30



4



Facile



Antipasti

Preparazione

- 1 Sbollentare la Soia Edamame in acqua salata, scolarla e condirla con un goccio d'olio.
- 2 Dalle zucchine pulite ricavare la buccia e tagliarla in julienne.
- 3 Porla in una ciotola con la soia edamame e condire con un'emulsione di olio extravergine, sale, pepe e succo di un lime.
- 4 Tagliare a fettine 1/2 lime.
- 5 Distribuire a strati nei bicchieri le zucchine e soia edamame, alternando a striscioline di salmone affumicato e fettine di lime. Decorare con mezze fettine di lime ed erba cipollina e servire.

