



CUCINA CON NOI!

Zuppa di Soia Edamame con cocco e curry

La Soia Edamame ha un gusto delicato, è molto versatile e può essere utilizzata per qualsiasi ricetta. Cucina con Orogel una zuppa dal sapore un pò esotico con soia, cocco e curry

INGREDIENTI

450 g di Soia Edamame Orogel

50 g di Cipolla Orogel

2/3 cucchiaini di curry

olio extravergine di oliva

800 g di patate

600 g di latte di cocco

erba cipollina fresca

sale e pepe



45



4



Facile



Zuppe

Preparazione

- 1 Porre in una casseruola la cipolla tritata, farla imbiondire nell'olio, poi unire le patate sbucciate e tagliate a tocchetti piccoli.
- 2 Aromatizzare con il curry e coprire con il latte di cocco.
- 3 Cuocere per 20/25 minuti. Aggiungere tre mestoli di acqua e, quando le patate si sfaldano, unire la soia edamame. Proseguire la cottura per 5-6 minuti da quando riparte il bollore. Regolare di sale.
- 4 Porre la preparazione nelle ciotole, guarnire con erba cipollina e servire.

