



CUCINA CON NOI!

Carbonara con Soia Edamame e scalogno

INGREDIENTI

320 g di spaghetti

50 g di **Scalogno Orogel**

80 g di pecorino grattugiato

sale e pepe

150 g di **Soia Edamame Orogel**

3 uova

olio extravergine di oliva



Preparazione

- 1** In una ciotola sbattere le uova con sale, pepe e insaporire con il formaggio grattugiato.
- 2** In una padella appassire nell'olio lo Scalogno tritato per 5 minuti, poi unire la Soia Edamame surgelata e cuocere per 5 minuti, regolando di sale e pepe.
- 3** Lessare gli spaghetti in acqua bollente salata, scolarli al dente e passarli in padella con la soia. Aggiungere subito le uova sbattute e amalgamare rapidamente, poi servire dopo aver spolverato con un poco di pepe macinato.

