



CUCINA CON NOI!

# Garganelli con soia edamame, pomodorino, pancetta e scaglie di Parmigiano

A volte basta poco in cucina per creare un piatto creativo! Oggi porta in tavola dei deliziosi Garganelli con Soia Edamame, arricchiti da pomodorini, pancetta croccante e grana. Un'esplosione di gusto!

## INGREDIENTI

480 g di garganelli

---

300 g di pomodorini vesuviani tagliati a spicchi

---

½ spicchio di aglio

---

sale

---

Parmigiano Reggiano

---

---

300 g di Soia Edamame Orogel

---

200 g di pancetta arrotolata o guanciale semi stagionato

---

olio extravergine di oliva

---

pepe nero

---



20



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Con l'olio fare una base di aglio, rosolare dolcemente e aggiungere i pomodorini a spicchi, fare cuocere alcuni minuti.
- 2 Tagliare a julienne la pancetta e rosolarla in una padella antiaderente, unirla al fondo di aglio e pomodorini, aggiungere la soia edamame e cuocere per alcuni minuti, regolando di sale e pepe.
- 3 Cuocere i garganelli in abbondante acqua bollente salata e amalgamarli con la salsa ottenuta.
- 4 Aggiungere alla fine le scaglie di Parmigiano Reggiano.

