



CUCINA CON NOI!

## Edamame al prosciutto

### INGREDIENTI

400 g di Soia Edamame Orogel

---

2 cipollotti freschi

---

sale

---

100 g di prosciutto cotto in una sola fetta

---

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

---



20



4



Facile



Secondi Piatti



## Preparazione

- 1 Pnep]na 'Qjaiajpa e \_elkhkppe `kik ]ran p]che]pk ha n]'e\_e a h] ]n]pa verde. Farli appassire in una padella con l'olio a fuoco basso, senza fargli prendere colore.
- 2 Unire la soia edamame surgelata, mezzo bicchiere d'acqua e un pizzico di sale. Coprire e cuocere a fuoco medio per 5/6 minuti.
- 3 A metà cottura aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini, mescolare e proseguire la cottura.
- 4 Oa ]hh] 'Qja `kraooa nei]jana ]j\_kn] `ahh#]\_mq]( h]o\_e]nh] ar]!kn]na a fuoco alto a padella scoperta.

