



CUCINA CON NOI!

Soncino con soia edamame e prosciutto cotto

INGREDIENTI

200 g di soncino

150 g di prosciutto cotto in una sola fetta

1 cucchiaio di succo di limone

300 g di **Soia Edamame Orogel**

2 cucchiai di olio extravergine di oliva

sale e pepe



20



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Lessare la soia edamame in poca acqua bollente salata per quattro
iejpe* O_kh]na a n]Yna``]na _kj]_mq] bna``]*
- 2 P]che]na h] bapp] `e Inko_eqppk _kppk]`Ω]iiebane*
- 3 Dopo averlo lavato e asciugato, allargare il soncino in un vassoio e
_kol]ncanhk _kj h] oke] a e`Ω]iiebane `e Inko_eqppk _kppk
- 4 Condire con una vinaigrette ottenuta mescolando l'olio, il succo di
limone, sale e pepe. Accompagnare con del pane croccante, tipo
baguette

