



CUCINA CON NOI!

Insalata di soia edamame e spinaci freschi

INGREDIENTI

300 g di Soia Edamame Orogel

formaggio feta

200 g di spinaci freschi

semi di sesamo



15



4





Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Lavare e pulire gli spinaci freschi. Scottare la soia edamame in acqua bollente salata per qualche minuto.
- 2 Preparare un'insalata con gli spinaci, la soia, il formaggio feta tagliato a tocchetti e i semi di sesamo. Condire a piacere!

