



CUCINA CON NOI!

# Impepata di cozze con soia edamame

La ricetta originale dell'impepata di cozze prevede soltanto due ingredienti per la sua realizzazione: cozze e pepe. Provate ad aggiungere anche la nostra Soia Edamame per rendere questo buonissimo piatto ancora più gustoso e originale!

## INGREDIENTI

300 g di [Soia Edamame Orogel](#)

---

olio extravergine di oliva

---

1 kg di cozze

---

pepe nero

---



30



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Versare in una pentola capiente, con un filo d'olio extra vergine d'oliva, la soia edamame con  $\frac{1}{2}$  bicchiere d'acqua tenendo a fuoco medio per qualche minuto.
- 2** Aggiungere quindi le cozze ben lavate, alzare a fuoco vivace e coprire.
- 3** Lasciare aprire le cozze, aggiungere abbondante pepe nero e servire ben caldo!

