



CUCINA CON NOI!

# Impepata di cozze con soia edamame

## 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!

