



CUCINA CON NOI!

Insalata di uva, noci e edamame

INGREDIENTI

1 confezione di Soia Edamame Orogel

60 g di gherigli di noci

sale e pepe

olio extravergine di oliva

1 cespo di insalata riccia

1 grappolo di uva rosata

aceto di mele



15



4



Molto facile



Contorni

Preparazione

- 1 Versare la Soia Edamame surgelata in una padella, unire mezzo bicchiere di acqua e un pizzico di sale. Coprire e cuocere per 5 minuti a fuoco medio, girando di tanto in tanto. Scolare e lasciar raffreddare.
- 2 Mondare l'insalata, lavarla ed asciugarla.
- 3 Disporre nel piatto l'insalata, la Soia Edamame, gli acini di uva lavati ed asciugati e i gherigli di noci.
- 4 Condire con un'emulsione d'olio, poco aceto di mele, sale e pepe e servire.

