



CUCINA CON NOI!

Burger di Soia Edamame

INGREDIENTI

4 panini da burger al sesamo

50 g di Carote a Fette Orogel

60 g di mais

2 pomodori tagliati a fette

2 cucchiari da caffè di salvia

70 g di Soia Edamame Orogel

90 g di patate

25 g di pane grattugiato

4 foglie di insalata gentilina



45



4



Media



Panini

Preparazione

- 1 Cuocere la soia edamame e le carote a fette seguendo le istruzioni riportate in confezione. Bollire e schiacciare le patate.
- 2 Formare dei burger di verdure, aggiungendo al composto le foglioline di salvia tritate.
- 3 Passare i burger nel pane grattugiato e cuocere in padella con olio, oppure in forno a 180° C per circa 20 minuti.
- 4 Tagliare il pane, farcire la parte inferiore con formaggio spalmabile e aggiungere il burger, la fetta di pomodoro e la foglia di insalata.

