



CUCINA CON NOI!

Garganelli con edamame, pomodorini, pancetta croccante e scaglie di Parmigiano

INGREDIENTI

540 g di garganelli

300 g di Soia Edamame Orogel

300 g di pomodorini a cubetti

200 g di pancetta arrotolata o guanciale

mezzo spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva

sale



30



6



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Fare un fondo con l'aglio e il pomodoro, a parte tagliare a julienne la pancetta, rosolarla bene in padella antiaderente ed unirla al pomodoro. Aggiungere la Soia Edamame e cuocere per alcuni minuti regolando di sale e pepe.

2

Cuocere i garganelli in abbondante acqua bollente salata e mantecarli con la salsa ottenuta. Aggiungere alla fine scagliette di Parmigiano Reggiano.

