



CUCINA CON NOI!

Bacelli di soia edamame fritti con riso aromatizzato

INGREDIENTI

400 g di Soia Edamame in Baccello Orogel

120 g di riso carnaroli

scorza e succo di un limone

sesamo

curcuma

salsa di soia

olio evo

sale grosso



30



4



Facile



Contorni

Preparazione

1

Cuocere il riso carnaroli in acqua salata e aromatizzata con la scorza di limone. Scolare e condire con olio, semi di sesamo, un pizzico di curcuma e il succo del limone.

2

Friggere la soia edamame in baccello in olio bollente.

3

Servire la soia fritta salata con sale grosso insieme a una coppetta di riso aromatizzato.

