



CUCINA CON NOI!

Sandwich di San Marzano con edamame

INGREDIENTI

6 pomodori San Marzano

12 fili di porro sbollentati

200 g di Soia Edamame Orogel

120 g di granella di frutta secca mista

sale q.b.



45



6



Facile

Preparazione

- 1 Incidere leggermente la parte esterna dei pomodori con la punta di un coltello, immergerli qualche istante in acqua bollente salata. Raffreddare in acqua fredda e spellarli.
- 2 Tagliare i pomodori longitudinalmente in quattro parti e togliere i semi.
- 3 Preparare la soia edamame in padella. Farcire i pomodori con l'edamame, formando dei sandwich da chiudere con fili di porro sbollentato.
- 4 Passare i sandwich nella granella di frutta mista secca e servire.

