



CUCINA CON NOI!

Bruschette con Soia Edamame, cipolla rossa e feta

INGREDIENTI

300 g di Soia Edamame Orogel

200 g di feta

2 cipolle rosse

menta

peperoncino fresco

baguette per bruschette

olio extravergine d'oliva

sale e pepe in grani



30



4



Facile



Antipasti



Pentola

Preparazione

1

Tagliare a fettine sottili le cipolle, salarle appena e mescolarle.

2

Lasciarle riposare per 20 minuti. Lessare la Soia Edamame in acqua bollente salata per 4-5 minuti. Scolarla e lasciarla raffreddare.

3

Tagliare la feta a tocchetti. In un barattolo di vetro con coperchio a chiusura ermetica inserire la feta, la soia e le cipolle alternando gli ingredienti a foglie di menta, peperoncino tagliato a filetti e pepe in grani.

4

Coprire con olio e lasciare marinare per 1-2 giorni prima di consumare. Servire su fette di pane tostato o come condimento di una pasta fredda.

