



CUCINA CON NOI!

# Insalata di pasta con edamame, pomodorini e feta

La soia edamame è perfetta anche per preparare delle sfiziose paste fredde, rendendole un piatto unico ideale per la pausa pranzo. Provala in questa ricetta in abbinamento a pomodorini e feta.

## INGREDIENTI

300 g di pasta tipo conchiglie

---

200 g di [Soia Edamame Orogel](#)

---

200 g di pomodorini ciliegia

---

120 g di feta

---

80 g di olive nere

---

olio extravergine di oliva

---

finocchietto fresco

---

basilico

---

sale e pepe

---



20



4



Molto facile



Primi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1 Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e allargarla in una teglia a raffreddare.
- 2 Cuocere la Soia Edamame in padella con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale. Bagnare con due cucchiaini di acqua e proseguire la cottura per 5 minuti. Scolarla e riunirla in una terrina.
- 3 Tagliare i pomodorini in quattro parti, condirli con abbondante olio, sale e pepe. Insaporire con basilico tagliato a julienne e finocchietto spezzettato. Unire la soia e la feta sbriciolata.
- 4 Tagliare le olive a pezzetti e unirle al condimento. Lasciare riposare per 10 minuti.
- 5 Aggiungere la pasta, mescolare delicatamente e servire, decorando con altro finocchietto.

