

## ÈPEPITEVEG CON QUINOA AI PEPERONI E RADICCHIO ALLA GRIGLIA



### Menù Ingredients

180 g Èpepiteveg - S6QX  
40 g Radicchio rosso alla griglia - TF1X  
40 g Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1  
80 g Quinoa tricolore express - VZ1  
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X  
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

### Ingredients

q.b. Sale e Pepe

Chef: Maurizio Ferrari

### Method

Per 1 persona

Condire la Quinoa con sale, pepe, Prezzemolo, Erba cipollina e un filo d'Olio extra vergine d'oliva e aggiungere la Salsa Arlecchino. Scaldare le Èpepiteveg in forno a microonde per 90 secondi. Impiattare la Quinoa utilizzando un coppapasta, adagiarvi sopra le Èpepiteveg e a fianco il Radicchio rosso alla griglia.