ENSALADA DE QUINOA CON VERDURA SOBRE CREMA DE PIMIENTOS

Ingredientes Menù

120 g. “Gli Arricciati” - XJ1
200 g Quinoa tricolore (Quinua de tres colores) - RQ0
300 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

120 g Tomates
120 g brócoli escaldado
al gusto Sal
al gusto Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas
Lavar la quinoa con agua corriente y luego cocerla en agua salada. Cuando esté fría, añadir los tomates frescos cortados en daditos, el brócoli escaldado en los pimientos «arricciati» cortados daditos. Condimentar todo con un poco de sal y aceite de oliva virgen extra. Con una batidora de inmersión, emulsionar la crema de pimientos con un poco de aceite de oliva virgen extra. Con una cuchara, extender la crema de pimientos sobre un plato. Colocar un molde para emplatar en el centro del plato y llenarlo con la quinoa condimentada. Decorar con una hoja de perejil y un poco de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)