

ÈPEPITEVEG CON QUINOA AI PEPERONI E RADICCHIO ALLA GRIGLIA



Ingredientes Menù

- 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

Ingredientes

- q.b. Sale e Pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

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.