

## INVOLTINI DI PROSCIUTTO CRUDO CON INSALATA DI QUINOA



### Ingredientes Menù

300 g. Dadolata di verdure - BS0K  
420 g. Quinoa tricolore express - VZ1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Succo di limone - A11

### Ingredientes

q.b. Verdure fresche  
q.b. Sale  
q.b. Basilico fresco  
100 g. Valeriana  
12 fette Prosciutto crudo  
300 g. Formaggio fresco  
q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Farcire le fette di prosciutto crudo con il formaggio e arrotolarle. A parte versare in una terrina la quinoa tricolore express, la dadolata di verdure, il basilico fresco tagliato a listarelle e condire con sale, pepe, succo di limone e olio extravergine di oliva. Mescolare gli ingredienti e impiattare decorando con carote e zucchine tagliate a listarelle.