

QUINOA BELLA D'ESTATE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

In una ciotola unire la quinoa, il Tuttocampo, i pomodori Soleggiati a pezzetti e il Tris di Olive Piccantine. Aggiungere anche la rucola tritata e infine la quinoa. Mescolare con cura gli ingredienti e insaporire con olio extravergine di oliva e sale. Con l'aiuto di un coppapasta impiattare la quinoa conferendole una forma circolare, quindi decorare con i pomodori tagliati a cubetti e un filo d'olio extravergine precedentemente aromatizzato al basilico.

Ingrédients Menù

120 g Quinoa tricolore express - VZ1
15 g Soleggiati - TX1
50 g Tuttocampo (Misto di verdure per Insalate) - TG1
8 g Tris di olive piccantine - UO1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

15 g Pomodori ramati
2 g Rucola
q.b. Basilico
q.b. Sale