QUINOA TRICOLORE



Ingrédients Menù

120 g Soleggiati - TX1
180 g Dadolata di verdure (Mix de légumes en dés) - BS0K
480 g Quinoa tricolore (Quinoa trois couleurs) - RQ0
60 g Condimento al finocchietto selvatico (Condiment au fenouil sauvage) - BW1
pour la décoration Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

sel et poivre
30 g de pignons grillés
une petite branche de fenouil frais

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Laver et rincer le quinoa et le faire bouillir dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 10 minutes environ. Entre temps rincer la brunoise à l'eau et l'assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre. À l'aide d'un emporte-pièce réaliser avec la brunoise une première couche, puis niveler. Ajouter le quinoa, appuyer légèrement et enfin, décorer la surface avec les tomates Soleggiati (séchées au soleil) et les pignons. Disposer sur un plat et décorer avec du fenouil frais, un filet d'huile d'olive extra vierge et quelques gouttes de crème de poivrons.

Conseils du Chef

Pour la recette version « végétalienne » remplacer l'esturgeon par du tofu fumé, le condiment au fenouil avec des Olives Nostraline Menù coupées en rondelles et la Brunoise de légumes avec le produit Armonia de légumes Menù.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)