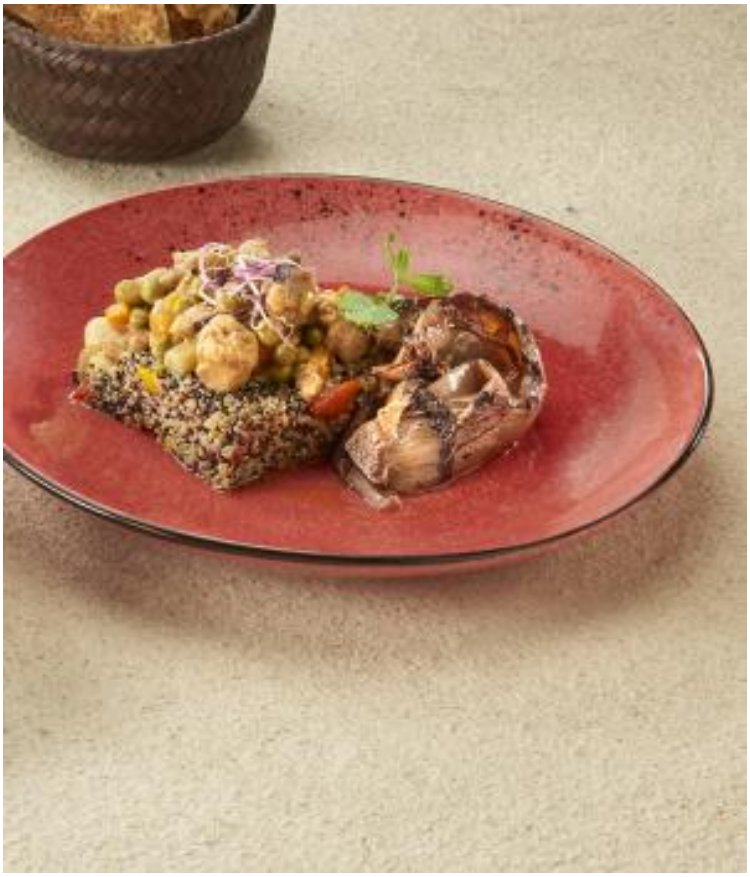
ÈPEPITEVEG CON QUINOA AI PEPERONI E RADICCHIO ALLA GRIGLIA



Ingredienti 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

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

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.

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