

INSALATA DI QUINOA CON VERDURE SU VELLUTATA DI PEPERONI



Ingredienti Menù

120 g. "Gli Arricciati" - XJ1
200 g. Quinoa tricolore - RQ0
300 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

120 g. Pomodori
120 g. Broccoli scottati
q.b. Sale
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Sciacquare la quinoa in acqua corrente, poi cuocerla in acqua salata. Quando sarà fredda, aggiungere i pomodori freschi tagliati a cubetti, i broccoli scottati e i peperoni arricciati tagliati a cubetti. Condire il tutto con un po di sale e olio extravergine di oliva. Con un frullatore ad immersione, emulsionare la crema di peperoni con un filo d'olio extra vergine d'oliva. Con un cucchiaino, stendere la crema di peperoni a specchio su di un piatto. Posizionare un coppapasta al centro del piatto e riempirlo con la quinoa condita. Ultimare decorando con una foglia di prezzemolo e un filo d'olio extravergine di oliva.