QUINOA BELLA D'ESTATE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti 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

Ingredienti

15 g Pomodori ramati

2 g Rucola

q.b. Basilico

q.b. Sale

Procedimento

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.

© 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)