QUINOA TRICOLORE

Ingredienti Menù

120 g. Soleggiati - TX1

180 g. Dadolata di verdure - BS0K

480 g. Quinoa tricolore - RQ0

60 g. Condimento al finocchietto selvatico - BW1

Per la decorazione Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e pepe

un rametto di Finocchietto fresco

30 g. Pinoli tostati

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone.

Lavare e sciacquare la quinoa e lessarla in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti. Nel frattempo risciacquare in acqua la dadolata e condirla con olio, sale, pepe. Con l'aiuto di un coppapasta realizzare con la dadolata di verdure un primo strato e poi livellare. Aggiungere la quinoa, fare una leggera pressione e infine decorare la superficie con i pomodori Soleggiati e i pinoli. Impiattare e decorare con finocchietto fresco, un filo d'olio extra vergine d'oliva e qualche goccia di crema di peperoni.

© 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)