

QUINOA TRICOLORE



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.

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