

# CANNAMELA

## Quinoa con brie e noci



### Ingredienti

- 250 g quinoa
- 80 g brie
- 20 g gherigli di noci
- 1 cespo indivia
- 20 g lattuga romana a striscioline
- 800 g circa brodo vegetale
- 30 g parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino bacche rosa in grani CANNAMELA
- 20 g olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
424.3\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Lavare accuratamente e ripetutamente la quinoa in acqua fredda.
- 2** Ammollare in 3 cucchiai d'acqua per alcuni min la cipolla liofilizzata CANNAMELA.
- 3** In una casseruola scaldare l'olio.
- 4** Unire la cipolla sgocciolata e versare la quinoa.
- 5** Fare tostare, poi portare a cottura per circa 20 min unendo poco alla volta il brodo vegetale caldo.
- 6** Dopo 10 min di cottura, unire l'indivia tagliata a listarelle sottili, proseguire la cottura per 5 min, poi aggiungere il parmigiano e controllare di sale. Completare con le noci tritate grossolanamente e l'insalata romana.
- 7** A fine cottura unire il brie a pezzettini. Distribuire la quinoa nei piatti, decorare con le bacche rosa in grani CANNAMELA pestate, dei pezzetti di noci e servire.