

Quinoa con zucca e funghi

Portata: Piatto unico

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 40 gr quinoa Despar Vital
- 50 gr zucca
- 25 gr funghi finferli
- ¼ scalogno
- 1 cucchiaio olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
- q.b. brodo vegetale
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. coriandolo in grani

Preparazione

1 - Metto in una casseruola lo scalogno tritato con l'olio, la zucca tagliata a dadini e i finferli precedentemente lavati e tagliati.

2 - Lascio rosolare per un paio di minuti, unisco la quinoa e porto a cottura aggiungendo il brodo quando la quinoa tende ad asciugare.

3 - Nel frattempo aggiusto di sale e di pepe e porto a cottura facendo bene attenzione che non attacchi.

4 - Servo con un filo di olio extra vergine di oliva.