

## AMANIDA DE QUINOA I BRÒQUIL

### Consells

Utilitzar verdura de temporada

### Ingredients

(per a 4 persones):

- 2 tasses de flors de bròquil
- 2 grans d'all picats
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- Tomàquets cirerols
- Una mica de sal
- Una mica de pebre negre
- ½ tassa de quinoa cuïta
- Ametlles filetejades torrades
- 1 cullerada de formatge ratllat
- 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra
- Suc de llimona per amanir

### Elaboració

Preescalfem el forn a 200 °C.

En un bol mesclarem barrejem el bròquil amb l'all, l'oli d'oliva, els tomàquets cirerols tallats, la sal i el pebre.

Aboquem la barreja a la safata de forn i ho rostim durant 15 minuts aproximadament.

Mentre, cuinem la quinoa seguint les instruccions del fabricant.

Un cop cuinada, desem la quinoa en una safata. Hi afegim el bròquil, els tomàquets cirerols, les ametlles, el formatge i barrejem tot el conjunt.

Amanim amb oli d'oliva verge extra i suc de llimona. Mesclarem, provem i servim

