

AMANIDA DE QUINOA

Consells

Amanir amb oli d'oliva verge extra i suc de llimona. Barregem, tastem i servim.

Ingredients

- 2 tasses de flors de bròquil
- 2 Grans d'all picats
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- tomàquets cherry
- Una mica de sal i pebre negre
- ½ tassa de quinoa cuita
- 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 barregem el bròquil amb l'all, l'oli d'oliva, els tomàquets cherry tallats, la sal i el pebre.

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

Mentrestant cuinem la quinoa seguint les instruccions del fabricant.

Un cop cuinada, guardem la quinoa en una safata. Afegim el bròquil, els tomàquets cherry, les ametlles, el formatge i barregem tot el conjunt.

Amanir amb oli d'oliva verge extra i suc de llimona. Barregem, tastem i servim.

