

PRIMI PIATTI

# Quinoa en Salpicon

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

60ml di succo di lime fresco  
180ml di olio d'oliva  
1 peperoncino jalapeno fresco senza semi e tritato finemente  
200g di quinoa  
600ml d'acqua  
150g di cetrioli sbucciati e affettati  
225g di pomodoro fresco affettato  
1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato  
1 cucchiaio di menta fresca tritata  
sale e pepe bianco macinato

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotolina miscelate, sbattendo con un frustino, il succo di lime, l'olio d'oliva, il pepe bianco, il peperoncino jalapeno ed il sale e mettete l'emulsione da parte.

Lavate bene la quinoa sotto l'acqua corrente, quindi mettetela in una grossa pentola

insieme a dell'acqua e portate ad ebollizione, quindi riducete il fuoco, coprite la pentola e fate sobbollire per 15 minuti. Rimuovete la pentola dal fuoco e fate raffreddare.

Mettete la quinoa raffreddata in una ciotola da portata con il cetriolo, il pomodoro, gli scalogni, il prezzemolo e la menta e miscelate bene.

Aggiungete la vinaigrette, miscelate nuovamente il tutto e aggiustate di sale se necessario. Servite il piatto freddo.