

Alessandro Borghese Kitchen Sound, una insalata di quinoa con caprino

borghese-9-9afb68ed



INSALATA DI QUINOA CON CAPRINO ALLA PIASTRA E POMODORINI CONFIT

TEMPO: 25 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': basso

Ingredienti:

250g quinoa

4 fette di caprino

12 pomodorini confit

1 spicchio d'aglio

Scorza di 1 arancio

Zucchero q.b.

Sale q.b.

Maggiorana q.b.

Timo q.b.

Salvia q.b.

Paprika q.b.

Curcuma q.b.

Misticanza q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Preparazione:

Porta a ebollizione l'acqua per la quinoa. Aggiusta di sale e cala.

Nel frattempo, taglia : l'aglio a lamelle, i pomodorini confit a metà e le erbe aromatiche creando un

trito.

Disponi i pomodorini su una placca da forno ricoperto di carta e condisci con: sale, zucchero, aglio a lamelle, scorza d'arancio, erbe aromatiche , olio extravergine di oliva, pepe di mulinello. Inforna per 10 minuti circa.

Scola la quinoa e versala in una ciotola. Condiscila con scorza d'arancio, olio, sale, paprika, curcuma. In una padella, piastra le fettine di caprino.

Sforna i pomodorini confit.

Condisci la misticanza con olio, sale e aceto.

Impiatta mettendo la misticanza al centro del piatto, adagia il caprino piastrato e ultima con i pomodorini confit, la quinoa condita, foglioline di salvia, rosmarino, maggiorana e un giro d'olio extravergine d'oliva.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno