Pomì
O Così. O Pomì.

Burger di quinoa e verdurine



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 2 tazze
- Broccolo fresco: 1
- Curcuma: qb
- Farina di ceci: 50 g
- Germogli di ravanello: a piacere
- Melanzana: 1
- Olio extravergine di oliva: qb
- Pan grattato: 50 g
- Patate viola: 100 g
- Porro: 1 tritato
- Quinoa: 1 tazza (190 g)
- Sale: qb

Preparazione

1. Cuocete la quinoa in abbondante acqua salata, scolate e lasciate raffreddare, a parte saltate le melanzane, i broccoli e le patate viola.
2. Unite tutti gli ingredienti e aggiungete il pan grattato e la farina di ceci.
3. Preriscaldate il forno e infornate il composto formando dei burger.
4. Per la composizione del piatto: appoggiate il burger, nappateli di **Pomodoro a Cubetti Pomì**, aggiungete abbondanti germogli di ravanello e coprite con un altro burger.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 120 g

