Tortino di quinoa, avocado e pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Avocado: 1
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano: q.b.
- Quinoa: 200 gr
- Sale e Pepe: q.b.
- Uovo: 1
- Zucchine: 2

Preparazione

Cuocete la quinoa in 200 ml di acqua fino a quando si sarà completamente assorbita.
Tagliate a julienne le zucchine e a pezzzetti piccoli metà avocado. Unite la quinoa, l'uovo, il parmigiano e il pangrattato.
Lavorate con un cucchiaio e mettete il composto in una teglia.

Cuocete a 200 gradi per circa 20 minuti.
Schiacciate con una forchetta l'altra metà dell'avocado, aggiungete qualche cucchiaio di **passata classica Pomì**, sale e pepe.
In un piatto fate un letto di guacamole e aggiungetevi sopra il tortino di quinoa.

For this recipe we used:

Passata Classica

