

Zuppa di quinoa



Tempo di preparazione: 50 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Pomodoro a cubetti 400g 400 gr
- **Ingredienti**
 - Acqua o brodo vegetale 500 ml
 - Carote 2
 - Cipolla 1
 - Legumi misti 150 gr
 - Quinoa 150 gr
 - Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

La **zuppa di quinoa** è un piatto caldo, avvolgente, gustoso e nutriente. Semplicissima da preparare, questa zuppa si prepara in pochissimi minuti e senza soffritto, mettete tutto in pentola e lasciate cuocere, è cremosa e buonissima!

La zuppa di quinoa è semplicissima da preparare, come prima cosa mettete i legumi a bagno per almeno 8 ore, vi consiglio di fare questa operazione la sera prima per poi preparare la ricetta la mattina successiva.

Scolate i legumi e metteteli all'interno di una pentola insieme alle carote e alla cipolla tagliate a pezzetti. Versate l'acqua o il brodo vegetale, aggiungete la [polpa di pomodoro](#) e accendete la fiamma, lasciate cuocere per circa 35 minuti.

Trascorso il tempo indicato, unite la quinoa precedentemente sciacquata e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Se la zuppa di quinoa dovesse risultare un pochino asciutta, versate un altro pochino di acqua o brodo. A cottura ultimata, insaporite con sale e pepe e servite la zuppa di quinoa ben calda, è deliziosa!

- *Elena Laudicina*