Pomì
O Così. O Pomì.

Zuppa di quinoa

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua o brodo vegetale: 500 ml
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Legumi misti: 150 gr
- Quinoa: 150 gr
- Sale: q.b.

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 fine Pomì*** 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!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr