



Preparazione di base della quinoa

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 5 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

Senza glutine, ad alto contenuto proteico e versatile: la quinoa è un'ottima base per bowl, insalate nutrienti o come contorno per le verdure.

Ingredienti

150 g di quinoa
300 ml di acqua
¼ CT di sale

Preparazione

Lavare la quinoa sotto acqua corrente fredda e scolarla. Mettere la quinoa con l'acqua e il sale in una forma da forno, posizionare su una griglia nella camera di cottura fredda, cuocere a vapore a 100 °C per circa 20 minuti. Coprire la quinoa e lasciarla riposare nella camera di cottura spenta o a temperatura ambiente per almeno 10 minuti.

Cottura a vapore 100 °C per 20 Min.

Accessori

Forma da forno con capacità di circa 1 litro
Griglia

