

Insalata di riso e quinoa



Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carote: 3
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini (freschi o surgelati): 150 gr
- Riso e quinoa: 200 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr



Preparazione

L'**insalata di riso e quinoa** è un primo sano, leggero e gustosissimo. Con questo caldo si ha voglia di piatti freschi e questo lo è, l'insalata di riso e quinoa è deliziosa e perfetta anche da portare in ufficio, al mare o ovunque voi vogliate!

L'insalata di riso e quinoa è semplicissima da realizzare: come prima cosa cuocete il riso e la quinoa in acqua

bollente salata, ci vorranno circa 10 minuti. Nel frattempo versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di un pentolino e fate imbiondire uno spicchio di aglio.

Mettete i piselli e lasciateli soffriggere per un paio di minuti, dopodiché eliminate lo spicchio di aglio ed unite le carote tagliate a pezzettini. Versate la *Passata Classica Pomì* e fate cuocere per 5 minuti.

Non appena il riso e la quinoa saranno cotti, scolateli e metteteli in una ciotola. Unite i piselli e le carote, insaporite con un po' di pepe nero e mescolate il tutto per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti. Lasciate raffreddare completamente l'insalata di riso e quinoa e aggiungete poi la **scamorza a cubetti**.

L'insalata di riso e quinoa si conserva in frigo dove si mantiene per un paio di giorni.