

OLIO CUORE

Insalata di quinoa, pesto, finocchio, arancia e olive



Ingredienti

- 200 g quinoa
- 1 arancia
- 60 g misticanza
- 1 finocchio
- 40 g olive nere
- 100 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**
- 2 cucchiari **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Cuore**

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 401.25 Kcal**
- **Grassi: 22.75 g**

Preparazione

- Sciacquare molto bene la quinoa sotto l'acqua corrente. Cuocerla in acqua per 15-20 minuti (seguire le indicazioni e i tempi di cottura riportati sulla confezione).
- Scolare la quinoa e condire con il **Pesto alla Genovese classico Cuore**.



- Lavare bene l'arancia e tagliarla a fette.



- Tagliare a fettine il finocchio mondato.
- Disporre sul fondo dei vasetti la quinoa.



- Fare aderire alle pareti le fette di arancia.
- Distribuire uno strato di misticanza, uno di finocchio e in mezzo le olive.



- Condire con l'**Olio Cuore** e il sale e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese



Pesto alla Genovese senza Aglio