Quinoa

CON FETA, ZUCCHINE E POMODORINI

Ingredienti per 2 persone

- 160 gr di quinoa
- 2 zucchine medie lavate e tagliate a rondelle
- 250 gr feta tagliata a cubetto
- 200 gr pomodori ciliegino lavato e tagliato a metà
- sale
- olio al basilico o olio evo

Procedimento

Metti la quinoa cruda in uno scolapasta dalla maglia sottile, e sciacquala sotto l'acqua fredda corrente.

Versa la quinoa in una pentola di medie dimensioni, copri bene di acqua.

Metti la pentola nel fuoco e fai bollire per circa 20 minuti. Scola la quinoa.

Cuoci le zucchine in una padella con un filo di olio e sale.

In un piatto metti una parte di quinoa, aggiungi le verdure e la feta.

Aggiungi poco sale ai pomodori, condisci con olio al basilico o semplice olio evo.

Servi.