Alessandro Borghese Kitchen Sound, una insalata di quinoa con caprino

borghese-9-9afb68ed

INSALATA DI QUINOA CON CAPRINO ALLA PIASTRA E POMODORINI CONFIT

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': basso

Ingredienti:
250g quinoa
4 fette di caprino
12 pomodorini confit
1 spicchio d'aglio
Scorza di 1 arancio
Zucchero q.b.
Sale q.b.
Maggiorana q.b.
Timo q.b.
Salvia q.b.
Paprika q.b.
Curcuma q.b.
Misticanza q.b.
Aceto di vino bianco q.b.

Preparazione:
Porta a ebollizione l'acqua per la quinoa. Aggiusta di sale e cala.
Nel frattempo, taglia : l'aglio a lamelle, i pomodorini confit a metà e le erbe aromatiche creando un

trito.
Disponi i pomodorini su una placca da forno ricoperto di carta e condisci con: sale, zucchero, aglio a lamelle, scorza d'arancio, erbe aromatiche , olio extravergine di oliva, pepe di mulinello. Inforna per 10 minuti circa.
Scola la quinoa e versala in una ciotola. Condiscila con scorza d'arancio, olio, sale, paprika, curcuma.
In una padella, piastra le fettine di caprino.
Sforna i pomodorini confit.
Condisci la misticanza con olio, sale e aceto.
Impiatta mettendo la misticanza al centro del piatto, adagia il caprino piastrato e ultima con i pomodorini confit, la quinoa condita, foglioline di salvia, rosmarino, maggiorana e un giro d'olio extravergine d'oliva.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno