

Ingredienti per 4 persone:	QUANTITÀ
Quinoa	250 g
Basilico	6 g
Menta	4 g
Erba cipollina tritata	5 g
Acqua per frullare le erbe	500 ml
Acqua per cottura	300 ml
Sale	5 g

**Procedimento:** Pesare e mettere a bagno la quinoa con un litro di acqua fredda e lasciare a bagno per 15 minuti. Nel frattempo frullare il basilico, la menta e l'erba cipollina debitamente tritata con con 500ml di acqua.

Scolare la quinoa porla in una pentola di adeguate dimensioni, aggiungervi il composto frullato e la restante acqua indicata per la cottura. Aggiungere i sale e cuocere a fuoco moderato per 40 minuti avendo cura di mescolare spesso per evitare che si attacchi sul fondo. Il tempo indicato può variare dal tipo di quinoa utilizzata.

Al termine della cottura servire la quinoa con i broccoletti cotti nell'acqua di scalogno.

