Crema di barbe rosse con quinoa

PROCEDIMENTO

Lavare le barbe rosse e tritarle.

Rosolare gli odori nell’olio, aggiungere le patate e le barbe rosse, cuocere per circa 1 ora e mezzo.

Alla fine aggiungere il basilico e frullare.

A parte cuocere la quinoa in acqua bollente salata fino a quando chicco si apre.

INGREDIENTI

(a persona)

- patate 110 g
- barbe rosse 60 g
- quinoa 15 g
- cipolla 6 g
- olio extra vergine di oliva qb
- aglio qb
- basilico qb