Ricetta per picnic - Idea di insalata con mozzarella mini

Fino a 15 minuti.

Semplice

Zubereitung

1. Mettere la quinoa in una pentola con acqua e aggiungere il sale. Cuocere fino a cottura ultimata.
2. Dimezzare i pomodorini e tagliare a pezzetti il petto di pollo grigliato.
3. Per il condimento, tritare i pistacchi con l'avocado, lo jalapeno, lo spicchio d'aglio, il prezzemolo, il succo di lime, l'acqua e l'olio d'oliva e frullare.
4. Mescolare la quinoa in una ciotola con i pomodori, gli spinaci, la mini mozzarella e il petto di pollo. Versare il delizioso condimento del punto 3 e mescolare di nuovo bene.

Suggerimento:
Decorare con il prezzemolo prima di servire per dare un tocco di classe.

Zutaten

Per l'insalata:

- 200 g di quinoa
- sale
- 150 g di pomodori ciliegini
- 100 g di petto di pollo alla griglia
- 60 g di foglie di spinaci
- 120 g di Mozzarella GOLDSTEIG Mini

Per il condimento:

- 80 g di pistacchi
- 1 avocado
- 1 jalapeno
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di prezzemolo
- 2 cucchiai di succo di lime
- 60 ml di acqua
- 50 ml di olio d'oliva

Per guarnire:

- Prezzemolo