

# Tortino di quinoa, avocado e pomodoro

**Tempo di preparazione:** 40 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Avocado: 1
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano: q.b.
- Quinoa: 200 gr
- Sale e Pepe: q.b.
- Uovo: 1
- Zucchine: 2



## Preparazione

Cuocete la quinoa in 200 ml di acqua fino a quando si sarà completamente assorbita.

Tagliate a julienne le zucchine e a pezzetti piccoli metà avocado. Unite la quinoa, l'uovo, il parmigiano e il pangrattato.

Lavorate con un cucchiaio e mettete il composto in una teglia.

Cuocete a 200 gradi per circa 20 minuti.

Schiacciate con una forchetta l'altra metà dell'avocado, aggiungete qualche cucchiaio di **passata classica Pomì**, sale e pepe.

In un piatto fate un letto di guacamole e aggiungetevi sopra il tortino di quinoa.

**For this recipe we used:**

Passata Classica

