



Tomino di capra al forno su quinoa e bulgur

Ingredienti:

- 1 Piatto Pronto Quinoa & Bulgur con pomodori e olive Saclà
- 2 tomini di latte di capra (circa 80 g cadauno)
- 1 limone non trattato
- 4 fette di pane
- 2 cucchiaini di semi di papavero
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione:



- Pre-riscaldate il forno a 180°C.
- Versate l'olio e i semi di papavero in due piccole ciotole. Immergete il tomino prima nell'olio e poi nei semi, ripetendo l'operazione sui due lati.
- Adagiate i tomini in una teglia da forno ed infornate per circa 7 minuti, quindi passate in modalità grill per altri 3 minuti. Contemporaneamente fate tostare il pane.
- Nel frattempo in una padella scaldate il piatto pronto di quinoa e bulgur per tre minuti.
- Disponete sul fondo del piatto la quinoa e bulgur e adagiatevi sopra il tomino appena sfornato. Cospargete con una grattata di scorza di limone. Buon appetito!