



## Tabule de Quinoa

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de quinoa em grãos
- 1 tomate sem pele e sem sementes, cortado em cubinhos
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho grande picado
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 colheres (sopa) de hortelã picada
- raspas de 1 limão
- suco de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra-virgem
- 2 xícaras (chá) de água
- Sal marinho e gengibre em pó a gosto



### Modo de Preparo:

Numa panela, coloque a quinoa e a água. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 25 minutos ou até a água secar. Deixe a tampa da panela entreaberta.

Transfira a quinoa para uma tigela e deixe esfriar.

Na tigela com a quinoa, misture todos os outros ingredientes e mexa bem. Leve a geladeira e retire alguns minutos antes de servir.

Sirva com salada verde.

