

OLIO CUORE

## Pinzimonio con salse alla maionese



## Ingredienti

### Pinzimonio:

- 200 g finocchio mondato
- 70 g ravanelli mondati
- 150 g sedano mondato
- 150 g indivia mondata
- 150 g peperone mondato

### Salse:

- 180 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
  
- **maionese, capperi e aromatiche fresche miste:**
  - 1 cucchiaino capperi dissalati
  - timo, maggiorana
  
- **maionese, zenzero e prezzemolo:**
  - 1 cucchiaino prezzemolo tritato
  - 10 g zenzero grattugiato fresco
  
- **maionese, yogurt, pepe creola:**
  - 30 g yogurt bianco
  - 2 pizzichi pepe creola
  
- **maionese, senape e aglio:**
  - 4 g senape
  - 1 cucchiaino succo di limone, se gradito
  - 1 puntina aglio tritato
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 177 Kcal**
- **Grassi: 16.66 g**

## Preparazione

- Preparare le salse: dividere la **Maionese Vegetale Cuore** in 4 ciotole.



- **Maionese, capperi e aromatiche fresche miste**: alla **Maionese Vegetale Cuore** unire i capperi e le aromatiche tritate.



- **Maionese, zenzero e prezzemolo:** aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con il prezzemolo tritato e lo zenzero grattugiato.



- **Maionese yogurt e pepe creola:** insaporire la **Maionese Vegetale Cuore** con il pepe creola. Aggiungere lo yogurt e regolare di sale.
- **Maionese, senape e aglio:** alla **Maionese Vegetale Cuore** unire la senape, l'aglio tritato e, se gradito, il succo di limone.



- Tagliare a listarelle le verdure.
- Porre le salse nelle ciotoline e servire con le verdure del pinzimonio.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**