OLIO CUORE

Taco con macedonia di verdure, maionese e prosciutto cotto

Porta un po' di colore a tavola con l'allegria di questi taco con un tocco di Maionese Vegetale Cuore

Ingredienti

Per i taco:

- 100 g farina gialla fine
- 100 g farina bianca
- 100 g acqua
- 1/2 cucchiaino raso **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Per Farcire

- 180 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
- 100 g carote
- 200 g pomodorini
- 100 g piselli lessati
- 150 g peperone mondato
- 80 g prosciutto cotto a bastoncini

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 491 Kcal**
- **Grassi: 28.5 g**

Preparazione

- Taco: in una ciotola mescolare le farine con il sale, quindi versare poco alla volta l’acqua. Amalgamare bene gli ingredienti e lavorare la pasta, fino ad ottenere un impasto soffice ed elastico.

- asciarlo riposare coperto con pellicola per alimenti per 60 minuti per evitare che si secchi. Dividere l’impasto in porzioni di circa 60 g l’una. Con il mattarello stendere la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato, dando la forma rotonda. In una padella antiaderente ben calda cuocere il taco per 2 minuti per lato. Piegare la pasta quando è ancora calda.

- In una ciotola versare la **Maionese Vegetale Cuore.**

- Unire i piselli, le carote, il peperone e i pomodorini, tutti a cubetti, poi mescolare.

- Farcire i taco con la macedonia di verdure.

- Completare con i bastoncini di prosciutto, poi servire.

La ricetta è stata preparata con:

Maionese Vegetale

Sale Iposodico