OLIO CUORE

Girelle con maionese vegetale e cotto



Le nostre **girelle** sono una ricetta facile e pratica da servire sia per l’aperitivo, sia per i pranzi della domenica, perché leggere con solo 10.38 g di grassi, sane, grazie all’acido linoleico della Maionese Vegetale Cuore, e sfiziose dato che si prestano a essere impiattate nei modi più originali. In occasione delle feste puoi disporle a piramide o ad albero di Natale, l’effetto scenografico è garantito.

Ingredienti

- 200 g pane da tramezzini a fetta lunga
- 130 g prosciutto cotto a fette
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- erba cipollina
- crema di broccoli:
- 300 g broccoli mondati
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- decorazione:
- qb pomodorini
- qb stelline di peperone giallo

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 8**
- **Calorie: 169.5 Kcal**
- **Grassi: 10.38 g**

Preparazione

- Lessare i broccoli, scolarli e frullarli con poco sale. Lasciare raffreddare.
- Aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con erba cipollina tritata.



- Sulla pellicola per alimenti disporre le fette di pane divise a metà e con le mani bagnate inumidire leggermente il pane.
- Spalmare il pane con la crema di broccoli.



- Adagiare le fette di cotto e spalmare con la **Maionese Vegetale Cuore** aromatizzata.



- Con l’aiuto della pellicola per alimenti arrotolare il pane e porre i rotolini in frigo per 30 minuti circa.



- Tagliare i rotolini a fette e disporle ad albero di Natale.
- Decorazione: guarnire l’albero con mezzi pomodorini e stelline di peperone.



La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale



Sale Iposodico