OLIO CUORE

Vol-au-vent con maionese, verdure e mimosa di tuorlo d’uovo sodo

Ingredienti

- 6 vol-au-vent
- 60 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 80 g verdure miste (carota, zucchine, fagiolini) lessate e a pezzetti

Decorazione

- 1 tuorlo d’uovo sodo
- maggiorana
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 111.76 Kcal**
- **Grassi: 10.11 g**

Preparazione

- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola.

- Incorporare le verdure e controllare di sale.

- Farcire i vol-au-vent con la farcia di verdure e maionese.

- Schiacciare il tuorlo d’uovo sodo con i rebbi di una forchetta.

- Decorazione: decorare i vol-au-vent con la mimosa d’uovo e la maggiorana.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico