OLIO CUORE

Wrap con maionese, pollo e cavolo viola



Ingredienti

- 4 piadine sottili
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore senza uova con proteine vegetali**
- 80 g lattuga mondata
- 140 g cavolo cappuccio viola mondato
- 250 g petto di pollo
- qb prezzemolo
- qb scorzette d’arancia
- 1 cucchiaio **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 453 Kcal**
- **Grassi: 25.15 g**

Preparazione

- Tagliare il petto di pollo a listarelle e a julienne il cavolo cappuccio viola.



- Spezzettare le foglie di lattuga.

- In una padella versare l'**Olio Cuore,** poi unire il pollo, farlo rosolare e cuocere per 8-10 minuti. Aromatizzare con un poco di prezzemolo e salare.



- Aromatizzare **la Maionese Vegetale Cuore** con scorzette d’arancia.



- Sulle piadine spalmare la **Maionese Vegetale Cuore**, poi disporre le foglie di lattuga.



- Completare con il petto di pollo e il cavolo rosso e arrotolare.
- Tagliare a pezzi le piadine e gustare.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico