OLIO CUORE

Pomodori ripieni di maionese e gamberi

Ingredienti

- 4 pomodori non troppo grossi
- 180 g gamberi lessati
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 1 cucchiaino colmo + qb per il pane **Curry Cannamela**
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**
- 120 g fette di pane da bruschetta
- **Sale Cuore**

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 281.25 Kcal**
- **Grassi: 16.5 g**

Preparazione

- Tagliare la calotta dei pomodori conservando il picciolo, svuotarli, spolverizzare con il sale e lasciarli capovolti su carta da cucina per 5-10 minuti.

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

- Aromatizzare con il **Curry Cannamela.**

- Ai gamberi unire 70 g di maionese aromatizzata.

- Farcire i pomodori con maionese e gamberetti.

- Ungere le fette di pane con **Olio Cuore,** spolverizzare con **Curry Cannamela** e fare tostare in forno a 190° per 5 minuti.

- Porre i pomodori sul pane bruschettato e spalmato con la maionese rimasta e servire.