OLIO CUORE

# Tagliata di manzo con timo e maionese alla paprika

## Ingredienti

- 800 g costata di manzo alta senza osso
- 2 cucchiaini **Timo Cannamela**
- 80 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 2 cucchiaini **Paprika dolce Cannamela**
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- **Sale Cuore**
- **Pepe nero Macinato Cannamela**
- insalata mista per servire

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 429.5 Kcal**
- **Grassi: 28 g**

## Preparazione

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

- Aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con la **Paprika dolce Cannamela**.

- Aromatizzare la carne con il **Timo Cannamela.**

- Scaldare molto bene la griglia e cuocere la carne da ambo i lati, rigirandola solo due volte (4 min per lato per una cottura al sangue, 5 min per lato per una cottura media). Tagliare la carne a fettine.

- Condire la carne con 2 cucchiai di **Olio Cuore,** sale e pepe.

- Servire la carne con la **Maionese Vegetale Cuore** aromatizzata e l’insalata mista.

## La ricetta è stata preparata con:

**Olio di Mais**

**Maionese Vegetale**

**Sale Iposodico**