OLIO CUORE

Finger food di salmone, maionese e avocado



Ingredienti

- 100 g salmone affumicato a fettine
- ½ avocado
- 1 cucchiaio succo di lime
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- 20 g **Maionese Vegetale Cuore**
- **Sale Cuore**
- qb pepe
- ribes rosso

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 164 Kcal**
- **Grassi: 14.5 g**

Preparazione

- In una ciotola versare **Olio Cuore** e succo di lime, sale, pepe e miscelare.
- Condire il salmone con l’emulsione.



- Sbucciare l’avocado e ridurlo in cubetti.
- Posizionare i cubetti di avocado nei cucchiai.



- Unirvi un cucchiaino di **Maionese Vegetale Cuore**.



- Accostare una rosellina di salmone affumicato.



- Completare con ribes rosso.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale