OLIO CUORE

Salsa all’avocado con pomodorini e peperoncino



Ingredienti

- 140 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 1 avocado maturo
- 15 g cipollotto tritato
- 20 g succo di limone
- 100 g pomodorini
- **Peperoncino frantumato Cannamela**
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Cuore**
- decorazione:
- qb pomodorini
- qb pane integrale tostato

- **Portata: Salse**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 5**
- **Calorie: 277 Kcal**
- **Grassi: 28.4 g**

Preparazione

- Sbucciare l’avocado e tagliarlo a pezzetti. Conservare da parte alcuni pezzetti per la decorazione.



- Porre l’avocado nel bicchiere del frullatore, unire il cipollotto, sale, **Peperoncino frantumato Cannamela** e i pomodorini privati dei semi e tagliati a pezzi.



- Completare con il succo di limone e 2 cucchiai di **Olio Cuore**

- Frullare fino a ridurre in salsa.



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



- Unire la salsa di avocado e mescolare.
- Decorare la salsa con pomodorini a spicchietti e avocado a cubetti.
- Servire con crostini di pane integrale tostato.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico