OLIO CUORE

Tris di tramezzini



Ingredienti

- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 6 fette pane da tramezzino lunghe
- 100 g fette di salmone affumicato
- erba cipollina
- 170 g pomodori
- 20 g valeriana
- 70 g roast-beef
- 2 foglie radicchio rosso

- **Tempo: 5"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 274.72 Kcal**
- **Grassi: 14.23 g**

Preparazione

- Spalmare le fette di pane con la **Maionese Vegetale Cuore.**



- Tramezzino al salmone affumicato: su una fetta di pane disporre il salmone affumicato e l’erba cipollina tritata. Chiudere con un’altra fetta di pane e tagliare a triangoli. Proteggere con pellicola per alimenti e porre in frigo.



- Tramezzino con pomodoro: su una fetta di pane disporre la valeriana e il pomodoro tagliato a fette. Chiudere con un’altra fetta di pane e tagliare a triangoli. Proteggere con pellicola per alimenti e porre in frigo.



- Tramezzino con roast-beef: su una fetta di pane disporre il roast-beef e il radicchio tagliato a julienne. Chiudere con un’altra fetta di pane e tagliare a triangoli. Proteggere con pellicola per alimenti e porre in frigo.



- Eliminare la pellicola e servire i tramezzini.



La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale