OLIO CUORE

Club sandwich con bresaola, avocado, Maionese Vegetale Cuore e rucola



Ingredienti

- 6 fette di pane per tramezzini quadrate grandi
- 12 fette sottili di bresaola
- 2 piccoli avocado maturi
- 1 mazzetto di rucola
- il succo di ½ limone
- Maionese Vegetale Cuore Topdown
- Olio Cuore
- Sale Iposodico Cuore
- pepe

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 4**

Preparazione

- Spennellare le fette di pane con l’Olio Cuore e tostarle su una griglia o una padella antiaderente per alcuni minuti.



- Pelare gli avocado, tagliarli a metà ed eliminare il seme. Tagliare ogni metà a fettine sottili e condirle con succo di limone, pepe, Sale Iposodico Cuore e un filo di Olio Cuore.



- Stendere la prima fetta di pane sul piatto, ricoprirla con la Maionese Vegetale Cuore Topdown.



- Aggiungere la rucola e adagiare 3 fette di bresaola.



- Ricoprire con le fettine di avocado e richiudere con la fetta di pane.

  Comporre nuovamente gli strati con la Maionese Vegetale Cuore Topdown, la rucola, l’avocado e la bresaola.

  Spalmare l’ultimo strato di pane con la Maionese Vegetale Cuore Topdown e adagiarla sul sandwich.

  Procedere allo stesso modo con il secondo Club sandwich.

  Una volta terminato tagliare ognuno in due nel senso diagonale e infilzare ogni triangolo con un lungo stecco.



La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale TopDown