OLIO CUORE

Chips di verdure colorate con Maionese Vegetale Cuore piccante

È sempre il momento giusto per uno spuntino **leggero** e croccante con le nostre **chips di patate**, **barbabietole**, **carote e rape**, condite con **Maionese Vegetale Cuore** aromatizzata al **peperoncino.** È una ricetta completamente **priva di colesterolo e di grassi saturi** per **preservare la salute** senza rinunciare alla squisitezza**.** Le **verdure contengono fibre utili all'assorbimento del colesterolo** presente nell'organismo e la Maionese Vegetale Cuore, **priva di uova** e preparata con **Olio Cuore**, contiene **acido linoleico, che aiuta a mantenere i normali livelli di colesterolo**.

Ingredienti

- 1 kg di verdure (patate dolci, barbabietole, carote, patate, rape)
- 50 ml di Olio di Mais Cuore
- 180 g di Maionese Vegetale Cuore Topdown
- 1 peperoncino verde fresco
- 2 cucchiai di succo di lime q.b.

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 55''**
- **Persone: 4**

Preparazione

- Scaldare il forno ventilato a 150° e mentre si scalda, pelare le verdure.

- Affettarle poi con la mandolina in modo da ottenere delle rondelle sottili

- Tenere le verdure separate per varietà e condire ognuna con un filo di Olio di Mais Cuore, mescolando accuratamente per distribuirlo meglio.

- Allargarle su una teglia rivestita di carta forno. Infornare per 30-40 minuti o finché risulteranno asciutte e croccanti.

- Versare la Maionese Cuore Topdown in una ciotola.

- Tritare finemente il peperoncino verde privato dei semi interni, mescolarlo alla Maionese Vegetale Cuore Topdwn e unire il succo di lime

- Sfornare le chips, lasciarle raffreddare e a piacere cospargerle con po’ di Sale Iposodico Cuore.

- Servire le chips accompagnate dalla Maionese Vegetale Cuore Topdwn piccante.

La ricetta è stata preparata con:

Maionese Vegetale TopDown