

OLIO CUORE

Pinzimonio con salse alla maionese



Ingredienti

Pinzimonio:

- 200 g finocchio mondato
- 70 g ravanelli mondati
- 150 g sedano mondato
- 150 g indivia mondata
- 150 g peperone mondato

Salse:

- 180 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**

- **maionese, capperi e aromatiche fresche miste:**
- 1 cucchiaino capperi dissalati
- timo, maggiorana

- **maionese, zenzero e prezzemolo:**
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 10 g zenzero grattugiato fresco

- **maionese, yogurt, pepe creola:**
- 30 g yogurt bianco
- 2 pizzichi pepe creola

- **maionese, senape e aglio:**
- 4 g senape
- 1 cucchiaino succo di limone, se gradito
- 1 puntina aglio tritato
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 177 Kcal**
- **Grassi: 16.66 g**

Preparazione

- Preparare le salse: dividere la **Maionese Vegetale Cuore** in 4 ciotole.



- **Maionese, capperi e aromatiche fresche miste:** alla **Maionese Vegetale Cuore** unire i capperi e le aromatiche tritate.



- **Maionese, zenzero e prezzemolo:** aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con il prezzemolo tritato e lo zenzero grattugiato.



- **Maionese yogurt e pepe creola:** insaporire la **Maionese Vegetale Cuore** con il pepe creola. Aggiungere lo yogurt e regolare di sale.
- **Maionese, senape e aglio:** alla **Maionese Vegetale Cuore** unire la senape, l'aglio tritato e, se gradito, il succo di limone.



- Tagliare a listarelle le verdure.
- Porre le salse nelle ciotoline e servire con le verdure del pinzimonio.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais