

OLIO CUORE

## Vol-au-vent con maionese, verdure e mimosa di tuorlo d'uovo sodo



## Ingredienti

- 6 vol-au-vent
- 60 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 80 g verdure miste (carota, zucchine, fagiolini) lessate e a pezzetti

## Decorazione

- 1 tuorlo d'uovo sodo
- maggiorana
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 111.76 Kcal**
- **Grassi: 10.11 g**

---

## Preparazione

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



- Incorporare le verdure e controllare di sale.



- Farcire i vol-au-vent con la farcia di verdure e maionese.



- Schiacciare il tuorlo d'uovo sodo con i rebbi di una forchetta.



- Decorazione: decorare i vol-au-vent con la mimosa d'uovo e la maggiorana.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico