

OLIO CUORE

Roast beef con avocado, cipolline e maionese



Ingredienti

- 200 g roast beef
- 2 avocado
- 150 g pomodorini
- 15 g cipollina fresca
- 70 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
- 2 cucchiari **Olio di Mais Cuore**
- 20 g succo di lime
- ½ lime
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- q.b. insalata

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 339 Kcal**
- **Grassi: 20.75 g**

Preparazione

- Dividere a spicchi i pomodorini.



- Trasferire i pomodorini in una ciotola e unire la cipollina a rondelle. Condire con un cucchiaino di **Olio Cuore** e poco sale.



- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola e aromatizzare con la buccia grattugiata del lime.



- Sbucciare l'avocado, poi tagliarlo a metà e snocciolarlo.



- Sistemare in ogni piatto un mezzo avocado e affiancare le fette di carne.
- Completare con la **Maionese Vegetale Cuore**, l'insalata e i pomodorini, condire con un cucchiaino di **Olio Cuore** e il succo di lime.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico