

OLIO CUORE

Triangoli con maionese alla spirulina, paprika e curcuma



Colorati e sfiziosi, questi triangoli sono un'idea perfetta per un aperitivo originale!

Ingredienti

- 2 barattoli Maionese Vegetale Cuore
- 1 rotolo Pasta sfoglia pronta
- Spirulina
- Curcuma
- Paprika
- Germogli per decorare

<https://www.youtube.com/embed/mH9LH1tNvdY?rel=0>

Preparazione

Tagliare con il coppa pasta triangolare più grande due triangoli di pasta; da uno dei due triangoli di pasta tagliare con il coppa pasta più piccolo l'interno.

Inumidire il lato esterno del triangolo grande di pasta con acqua e sovrapporre la cornice triangolare ricavata. Infornate a 180 gradi per 10-15 minuti, finché saranno dorati.

In una ciotola mischiare mezzo vasetto di **Maionese Vegetale Cuore** con un cucchiaino scarso di spirulina. In un'altra ciotola versare l'altra metà e aggiungere una punta di curcuma. Nell'ultima ciotola versate un'altra metà di un altro vasetto di maionese e aggiungete una bustina di zafferano. Farcite i vol-au-vent con le maionesi aromatizzate ottenute e decorate con qualche germoglio.

La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale



Si tratta di un'alga preziosa in cucina perché contiene quasi tutti gli aminoacidi essenziali – i “mattoni” che compongono le proteine – apporta vitamina B12 e provitamina A (beta-caroteni) nonché ferro!