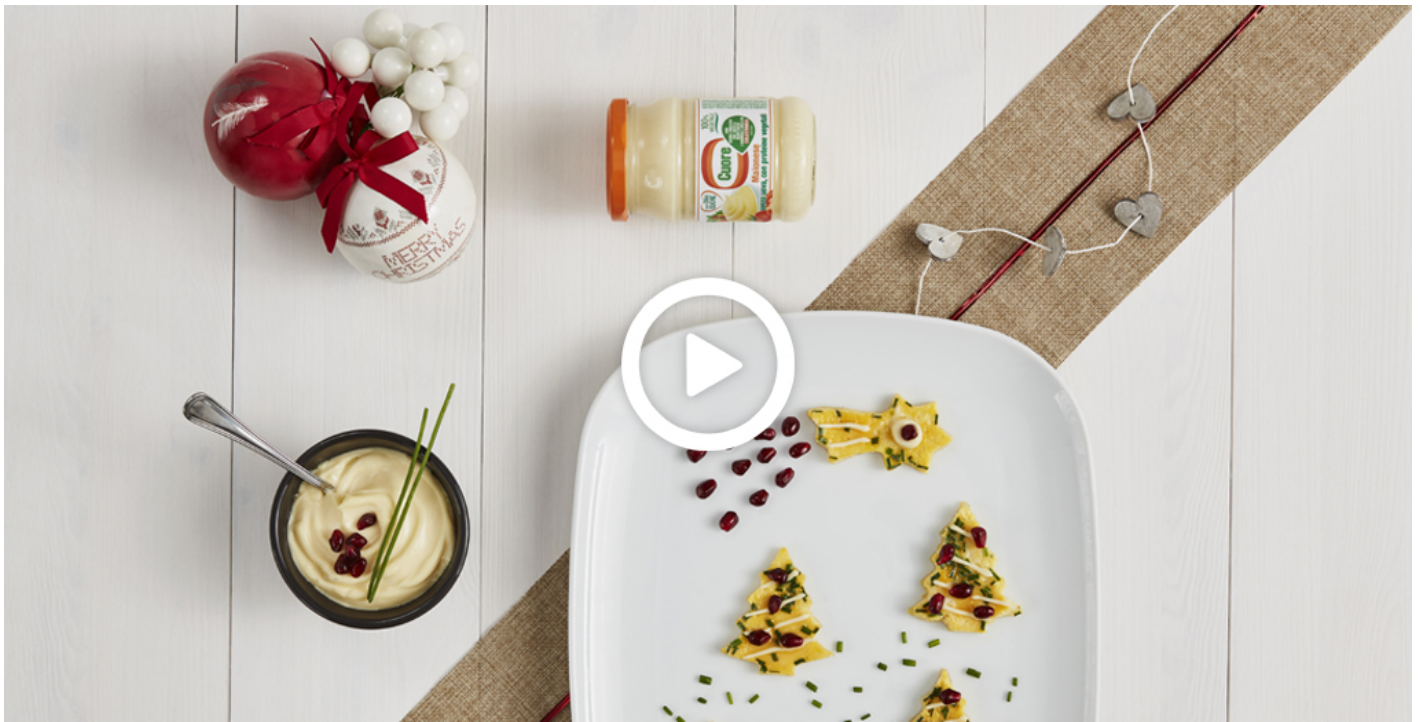


Frittatine di Natale con maionese e melagrana



Ingredienti

- Maionese Vegetale Cuore
- 4 uova
- 50 g grana grattugiato
- 1 mazzetto erba cipollina
- Sale pepe noce moscata q.b.
- 1 melagrana sgranata

- **Portata: Antipasti**

<https://www.youtube.com/embed/13BtA9KR-SQ?rel=0>

Preparazione

Tagliare la melagrana inizialmente in due, per poi segnare i bordi della buccia con un coltello. Percuoterne il retro su di una terrina così da far fuoriuscire i chicchi.

In un'altra terrina, sbattere le uova con il grana aggiungendo sale, pepe e l'erba cipollina precedentemente tritata.

Scaldare una padella con un filo di **Olio Cuore** e posizionarvi la formina natalizia. Versarvi dentro un poco di uovo sbattuto e ripetere l'operazione fino a quando tutte le frittatine saranno pronte.

Con la carta forno creare una sac à poche per disegnare i festoni natalizi sulle frittatine con l'uso di un cucchiaino di **Maionese Vegetale Cuore**. Infine, Decorare con chicchi di melagrana e con l'erba cipollina tagliuzzata.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico