

INGREDIENTI

240 Grammi GARDEN GOURMET Vuna

1 confezione di bignè pronti (circa 16 bignè)

70g di Maionese Vegetale

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 cucchiaio di Olio extravergine di Oliva

q.b. di Paprika affumicata

q.b di Granella di Pistacchi



Prova a preparare anche tu questi deliziosi pasticcini salati con il Vuna, da servire nei tuoi aperitivi o nelle tue cene in compagnia grazie a Garden Gourmet.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Frullare il composto

In un frullatore inserite il Vuna, la maionese, il concentrato di pomodoro e l'olio e frullate a più riprese.

Se fosse necessario ammorbidire il composto, aggiungete qualche cucchiaio di acqua.

A piacere condite anche con paprika affumicata e una volta ottenuto un compost omogeneo trasferitelo nella sac a poche

2. Condire i bignè

Tagliate la parte alta dei bignè e farciteli con la mousse al Vuna.

Spennellate il cappello dei bignè con altra maionese vegetale e passateli nella granella di pistacchi, poi chiudete i bignè.

Servite subito.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT