PITA WRAP CON POLPETTE VEGGIE

INGREDIENTI

2 PORZIONI

FACILE

1 confezione di Polpette Veggie Garden Gourmet

50 g di spinaci novelli freschi, lavati

70 g di carote grattugiate

70 g di cavolo rosso

150 g di hummus

2 pezzi di Pita

Cerchi una ricetta di street food vegetariana e super easy? Con le polpette veggie di Garden Gourmet delizia il palato di tutti a tavola senza passare ore a cucinare!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Cuocere le polpette veggie di Garden Gourmet

Cuocere le polpette veggie di Garden Gourmet secondo le istruzioni riportate sulla confezione.
Forno: rimuovi la confezione. Cuoci in forno caldo a 180 °C per 6-7 minuti. Rigira una volta. I tempi possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.
Padella: cuoco con un filo d'olio per 6-7 minuti a fuoco medio, girando di tanto in tanto.

2. Crea il wrap con il pane pita

Crea una sorta di cono con il pane pita e fissalo con uno spiedino, se necessario.

3. Guarnire il wrap

Riempire il wrap con gli spinaci, le carote e il cavolo, aggiungere l'hummus e infine le polpette veggie di Garden Gourmet. Servire ben caldo e mangiare subito!

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT