

INGREDIENTI

1 confezione di GARDEN GOURMET
Sensational Filetti Vegetali Nature

4 piccole tortillas

1 peperone rosso

1 peperone giallo

1 zucchina piccola

1 cipolla rossa

200 ml di yogurt vegano

2 cucchiaini di maionese vegana

1 limone

Un pizzico di pepe

Un po' di aneto

Un pizzico di sale

 **4 PORZIONI** **25 MIN** **INTERMEDIO**

Hai amici per il brunch? Che ne dici di alcuni mini wraps veggie per rendere tutti felici? Facili e gustosi, buon divertimento!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Preriscaldate il forno, la bistecchiera e tagliate le verdure**

Preriscaldare il forno a 180 °C. Preriscaldare la bistecchiera a fuoco basso. Tagliate i peperoni e le zucchine a listarelle e la cipolla a semianelli sottili.

2. Cuocete le verdure e i Filetti Vegetali Nature e riempite le tortillas

Cuocere le verdure sulla bistecchiera fino a renderle croccanti. In una padella soffriggere i Filetti Vegetali Nature con un filo d'olio per qualche minuto. Riempire le tortillas con le verdure e i Filetti Vegetali Nature, piegarle a cono e fissarle con uno stuzzicadenti. Adagiarli su una teglia e infornarli poco prima di servirli in forno per qualche minuto finché non colorano leggermente e si mantengono in forma.

3. Preparate la salsa, servite e gustate!

Mescolare lo yogurt con la maionese e condire con succo di limone e scorza, sale e pepe. Aggiungere l'aneto tritato finemente. Servire i mini wraps con la salsa.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**