

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



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. Preriscaldare 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 riempiete 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