

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

 8 PORZIONI

 15 MIN

 FACILE

Prova a preparare questi deliziosi e facilissimi pasticcini salati con il Vuna, perfetti da servire nei tuoi aperitivi o nelle tue cene in compagnia. Un inizio perfetto per le tue cene di Natale!

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 cucchiaino 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**