

## INGREDIENTI

2 PORZIONI

24 MIN

INTERMEDIO

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger  
2 foglie di lattuga  
¼ di cavolo rosso  
1 avocado  
1 lime  
sale  
pepe  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino di panna fresca  
2 pomodori  
1 peperone rosso  
2 cucchiaini di maionese  
1 cucchiaino di passata di pomodoro  
2 tortillas di farina

## I CONSIGLI DELLO CHEF

**Consiglio dello chef:  
delizioso con fagioli tiepidi  
mescolati con mais e piselli.**

Consiglio dello chef: delizioso con fagioli tiepidi mescolati con mais e piselli.

Siete stanchi degli hamburger tradizionali? Provate le nostre wraps con Sensational Burger, tutto ciò che amate dei burger confezionati in una tortilla!

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

### 1. Tagliate il cavolo e irrorate con succo di lime

Tagliare il cavolo rosso e la lattuga a listarelle molto sottili e spolverare con il succo di lime.

### 2. Preparate il guacamole

Schiaccia la polpa di avocado con una forchetta. Aggiungere l'aglio tritato finemente, la crème fraiche, il succo di lime, il sale e il pepe.

### 3. Mescolate la passata di pomodoro con la maionese

Tagliate i pomodori a cubetti e il peperone a listarelle. Mescolare la maionese con la passata di pomodoro.

### 4. Preparate i Sensational Burgers

Cuocere i Sensational Burgers in padella seguendo le istruzioni sulla confezione.

### 5. Componete le vostre wraps e gustate!

Distribuire uno strato di avocado sulle tortillas. Aggiungere il peperone, i cubetti di pomodoro, il cavolo rosso e la lattuga. Adagiare sopra i burger e un cucchiaino di salsa di pomodoro e maionese. Piegare le tortillas in un rotolo e ripiegare le estremità per chiuderle bene. Servirli tagliati a metà con la restante crema di avocado.

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