

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

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.

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.

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