

Pita ripiena con Halloumi grigliato

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.263 kJ / 780 kcal

Grassi: **49 g** Proteine: **34 g**
Carboidrati: **55 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2 pita
200 g di halloumi
0,5 di timo
cucchiaino
0,5 di origano
cucchiaino
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 avocado
0,5 peperone verde
0,5 cetriolo lungo
20 g di spinaci freschi

Per la salsa:

2 cucchiaini di yogurt greco
2 cucchiaini Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
a Tasso Ridotto di Sale
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 cucchiaini di yogurt greco - **2 cucchiaini** Salsa di Soia
a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale -
2 cucchiaini di succo di limone - **1 cucchiaino** di olio
d'oliva - **2** pita
Mescola gli ingredienti per la salsa e spalmala sul
pane pita.

Passaggio 2

200 g di halloumi - **0,5 cucchiaino** di timo - **0,5**
cucchiaino di origano - **1 cucchiaino** di olio d'oliva
Taglia l'halloumi a metà, condiscilo con olio d'oliva
ed erbe, e friggilo su entrambi i lati su una griglia.

Passaggio 3

1 avocado - **0,5** peperone verde - **0,5** cetriolo
lungo - **20 g** di spinaci freschi
Riempi le pita con gli spinaci, le verdure affettate e
l'halloumi alla griglia.