

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di Grana Padano con guacamole

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cestini di Grana Padano con guacamole: un modo moderno e simpatico di servire questa salsa messicana a base di avocado. I cestini di Grana Padano sono realizzati con un Grana Riserva stagionato 20 mesi, perfetto per filare e dare consistenza al cestino che fungerà da contenitore per la salsa guacamole.

La velocità e la semplicità di realizzazione di questa ricetta la renderà un vostro cavallo di battaglia nelle cene con gli amici o per arricchire i vostri buffet!

PER LE CIALDE DI GRANA PADANO

GRANA PADANO Riserva 20 mesi - 100 gr

PER LA GUACAMOLE

AVOCADO piccoli - 3

LIME 1

PEPERONCINI PICCANTI 2

CIPOLLE ROSSE piccola - 1

POMODORINI 6

SALE

PREPARAZIONE

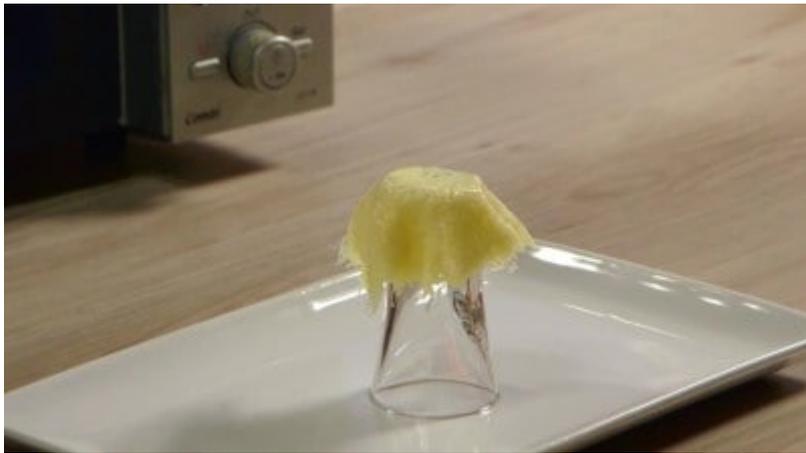
- 1 Grattugiate il Grana Padano 20 mesi facendolo ricadere in una ciotola.



- 2 Ritagliate un quadrato di carta forno e distribuitevi sopra il Grana grattugiato realizzando un disco di circa 10 cm di diametro e spesso circa 1/2 cm. Trasferite il tutto in forno a microonde per 30 secondi alla massima potenza.



- 3 Scaravoltate il disco su di un bicchierino messo a testa in giù per conferire una forma di cestino alla sfoglia di Grana. Proseguite in questo modo fino ad esaurimento del formaggio mettendo via via i cestini da parte.



- 4 Ora preparate la guacamole: sbucciate ed eliminate il nocciolo dagli avocado e trasferiteli in una terrina.



- 5 Aggiungete il succo di un lime e schiacciate il tutto fino ad ottenere una purea rustica, con ancora qualche pezzo di avocado.



- 6 Unite alla purea di avocado i pomodorini tagliati a cubetti, la cipolla tritata finemente ed i peperoncini tritati. Regolate di sale e mescolate il tutto.





7 A questo punto farcite i gusci di Grana Padano con la guacamole e serviteli decorandoli, a piacere, con fettine di lime.

