

ANTIPASTI E SNACK

Avocado con gamberi su letto di rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 avocado
400 g di code di gamberi
3 mazzetti di rucola selvatica
4 cipollotti
200 g di pomodorini ciliegia.

PER LA SALSA

2 limoni sugosi
olio extra vergine di oliva q.b.
pepe
un cucchiaino di maionese
un cucchiaino di senape in grani
sale q.b.
aceto di vino bianco q.b.

PREPARAZIONE

1 Lavate l'esterno degli avocado e tagliateli a metà.

Disponete su quattro piatti la rucola pulita e tagliata, mettete ogni metà dell'avocado al centro del piatto sulla rucola.

Tagliate i pomodorini in quattro e disponeteli intorno agli all'avocado.

Tagliate i cipollotti a rondelle e metteteli sulla rucola.

Sbollentate le code di gambero in acqua salata, sgusciatele e mettetele a raggiera dentro gli avocado.

Spremete i limoni e mettete il succo dentro una scodella con l'olio il sale il pepe macinato la maionese la senape l'aceto nelle quantità gradite mescolate la salsa con una forchetta e mettetela sull'avocado e sulla rucola, lasciate riposare per 10 minuti.