

ANTIPASTI E SNACK

Avocado, gamberetti e fiori croccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 avocado
10-15 gamberetti
3-4 cucchiaini di maionese
1 cucchiaino di ketchup
1 cucchiaino di mostarda francese
poca salsa worcestershire.

PER I FIORI DI ZUCCA FARCITI

300 ml di acqua frizzante fredda
6 cucchiaini di farina
sale
12 fiori di zucca freschi
12 cubetti di mozzarella
12 pezzetti di alici sott'olio
abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE



2 Aprite a metà l'avocado e togliete il seme.



3 Scavate un poco la polpa.

Nel mixer frullare la polpa tolta, qualche gamberetto, ketchup e mostarda.



4 Quando il composto sarà omogeneo aggiungete la maionese e mescolare bene.

Con il composto riempite gli avocado.



5 Decorate con i gamberetti avanzati.

Per i fiori di zucca farciti: in una ciotola mettete la farina ed un pizzico di sale.

Unite l'acqua e mescolare bene.



6 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Lavate i fiori togliendo delicatamente i pistilli e asciugate con un panno.

Riempite i fiori con la mozzarella e le alici.



7 Passate i fiori nella pastella.



8 In una padella portate a temperature l'olio e friggere i fiori.

Servite le due preparazioni insieme.

