

ANTIPASTI E SNACK

Avocado ripieno di gamberi

LUOGO: Sud America / Venezuela

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



Se dovete organizzare una cena elegante e raffinata durante la quale volete sorprendere i vostri ospiti con qualcosa di scenografico e stuzzicante, provate la ricetta dell'**avocado ripieno di gamberi**. Questi due ingredienti insieme stanno benissimo e insieme danno vita a un ottimo mix di sapori e consistenze. Provate questa ricetta dal successo assicurato, avrete di certo un enorme successo! L'avocado che adesso va tanto di moda fa anche tanto bene alla salute perché ricco di grassi buoni per il nostro organismo, e poi che buono! Se cercate un'altro antipasti sfizioso che possa completare il vostro menù, vi consigliamo le [alici marinate](#), un grande classico sempre di moda e mai banale che piace a tutti!

INGREDIENTI

AVOCADO medi - 3

GAMBERETTI 700 gr

MAIONESE 5 cucchiaini da tavola

KETCHUP 2 cucchiaini da tavola

LIMONE solo il succo - ½

SALSA TABASCO 3 gocce

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la ricetta dell'avocado ripieno di gamberi, bisogna bollire i gamberetti in acqua salata per 2 minuti; toglierli dall'acqua e, quando sono tiepidi, sgusciarli.

Preparare una salsa mescolando maionese, ketchup, tabasco, sale e pepe.

Aggiungete alla salsa i gamberetti e mescolate il tutto.

Tagliate a metà, longitudinalmente, gli avocado, eliminate i noccioli; spruzzatevi sopra il succo di 1 limone per evitare che anneriscano; salateli leggermente nella parte interna e riempiteli con il preparato di gamberi e salsa.

C'è anche chi usa riempire gli avocado con i gamberetti interi e ricoprirli con una o due cucchiainate di salsa.

Per una migliore presentazione si possono guarnire con alcune foglioline di prezzemolo.

Possono essere serviti sia come secondo piatto che come antipasto.