

ANTIPASTI E SNACK

## Cocktail di avocado

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 2 avocado
- 8 cucchiari di ketchup
- 1 e ½ cucchiario di olio misto ad aceto
- ½ cucchiario di senape
- ½ cucchiaino di scalogno tritato finemente
- 1 cucchiaino di prezzemolo ed erba cipollina tritati
- 1 cucchiaino di cren grattugiato
- sale e pepe q.b.
- qualche goccia di tabasco
- 6 rondelle di uova sode.

### PREPARAZIONE

- 1 Pelare gli avocado, liberarne l'interno dai semi prendole nel senso della loro lunghezza. Trinciarne la polpa in fette non troppo sottili e metterle a marinare nell'olio ed aceto, con pepe e sale.

A parte mescolare assieme quanto resta degli ingredienti più sopra, ad eccezione delle rondelle d'uovo. Versare la salsa così ottenuta sulle fette di avocado e riempire con esse sei coppe da cocktail in precedenza messe in frigorifero, perché il composto non si possa intiepidire.

Sopra ogni coppa disporre una rondella di uovo e servire ben freddo.