

ANTIPASTI E SNACK

Cocktail di gamberi e avocado

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Ma quanto buono è il **cocktail di gamberi**?? Tanto e anche di più! Un antipasto che fa sempre la sua bella figura e che piace molto a tutti. Se poi ad una ricetta molto gradita ci aggiungiamo un tocco ulteriore di colore e sapore, vedrete che il successo è assicurato! Una ricetta furba che vi permetterà di deliziare i vostri ospiti preparando un'entrata in pochissimo tempo. Non servono grosse qualità culinarie per preparare questo cocktail. Che siate inesperti a cucinare il pesce o che siate provetti chef, il nostro cocktail di gamberi e avocado si fa in maniera velocissima ed facilissimo da fare e di certo conquisterà i vostri ospiti che vi chiederanno oltre al bis, la ricetta! Oltre ad essere un ottimo antipasto è anche molto gradevole da guardare. Il suo mix di

colori infatti colpisce piacevolmente l'occhio, e come sappiamo bene, si mangia prima con gli occhi e poi con la bocca! Anche il sapore diventa esplosivo se il cocktail viene realizzato in questo modo: la dolcezza e la delicatezza dei gamberi e dell'avocado vanno a contrastarsi ma in maniera delicata al sapore più acido della salsa rosa. semplificata) che insieme danno vita ad una piacevole sorpresa per il palato, che gradirà di certo anche le diverse consistenze. Tanto colore e gusto quindi porterete sulle vostre tavole, con zero fatica e pochissimo impegno da parte vostra! Per fare il tutto ancora in maniera più semplice potete anticiparvi un po' nella preparazione, in modo che anche i sapori si leghino tra loro per qualche ora riposando in frigorifero. Quando preparate una cena a base di pesce non fatelo mancare mai, che per quanto piatto vintage è sempre molto amato e apprezzato da tutti i commensali. Preparatelo quindi anche tre, quattro ore prima di servirlo e tenetelo in frigorifero fino a pochi minuti prima di portarlo in tavola. Sarà ancora più buono! Facendo così avrete modo anche di dedicarvi al resto della cena. A proposito se state stilando un menù a base di pesce date uno sguardo agli [scialatielli con cozze e vongole](#). Anche con questi farete un figurone!

INGREDIENTI

CODE DI GAMBERI 500 gr
AVOCADO 2
LATTUGA 2 foglie
RADICCHIO ROSSO 2 foglie
CAROTE 1
MAIONESE 2 cucchiaini da tavola
PANNA DA CUCINA 1 cucchiaino da tavola
KETCHUP 1 cucchiaino da tavola
BRANDY 1 cucchiaino da tavola
SALSA TABASCO
SALE
PEPE NERO

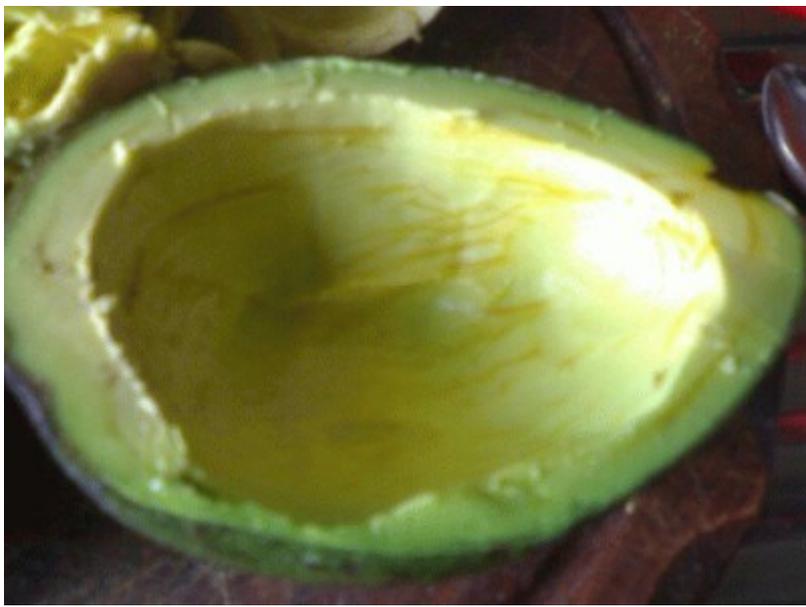
PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del cocktail di gamberi e avocado, per prima cosa bisogna tagliare a julienne la carota e a striscioline la lattuga e il radicchio.
Cuocere al vapore i gamberi.



- 2 Tagliare a metà gli avocado, privarli del nocciolo e scavarne la polpa.





3 Fare un "letto" di carota, lattuga e radicchio su ogni mezzo avocado.



4 Distribuirvi sopra un po' di salsa americana.

Tagliare la polpa degli avocado a dadini e metterla in una ciotola con i gamberi.

Condirli con una salsa 'americana' fatta mescolando: due cucchiaini di maionese, uno di panna da cucina, uno di Ketchup, uno di brandy, qualche goccia di tabasco, sale, pepe.





5 Mescolare e disporre negli avocadoi.



CONSIGLIO

Posso cuocere a vapore i gamberi?

Sì saranno buonissimi!

Ho dei gamberi surgelati, vanno bene per realizzare questa ricetta?

Certo, vanno benissimo!

Come faccio a riconoscere un buon avocado?

Al tatto non deve essere molle, ma ben sodo e con la buccia compatta.

Al posto del radicchio posso usare solo la lattuga?

Certo, il radicchio serve a dare una nota di colore, ma se non lo trovi non è fondamentale.