

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salsa rosa, gamberi e avocado

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Avete bisogno di un antipasto fresco, gustoso e particolare? Ecco una proposta che fa per voi! I **crostini con salsa rosa, gamberi e avocado**. Per prepararli vi ci vorranno davvero 5 minuti, tanto più che non c'è nulla da cuocere ma dovrete soltanto armarvi di pazienza per cubettare l'avocado e condire il tutto.

In questo caso, per consigliarvi una scorciatoia, abbiamo utilizzato dei gamberi precotti appena scottati, ma nulla vi vieta di utilizzare il crostaceo fresco anch'esso preventivamente scottato per un risultato perfetto.

Aggiungete a vostro piacimento altri ingredienti, se lo ritenete opportuno e create la vostra personalissima versione dei crostini con salsa rosa, gamberi e avocado. Sbizzarrite la fantasia e divertitevi nel preparare questo semplice antipasto.

INGREDIENTI

PANE INTEGRALE in cassetta - 8 fette

GAMBERETTI precotti conservati - 180 gr

SALSA ROSA 3 cucchiaini da tavola

AVOCADO ½

LIMONE ½

PREZZEMOLO

SALE

PEPE ROSA

PREPARAZIONE

1 Per preparare questi fantastici crostini con salsa rosa, gamberi e avocado dovrete partire dall'avocado: tagliatelo in 2 parti, eliminando il nocciolo centrale, sbucciatelo con un pelapatate o un coltellino affilato e tagliate poi la polpa a dadini.

Per un risultato da vero esperto presta molta attenzione nel realizzare dadini tutti uguali, sarà il particolare che farà la differenza.



- 2 Riunite i cubetti di avocado in una bella ciotola in vetro e condite con poco succo di limone, sale e pepe rosa.

Ricordatevi di unire subito il succo di limone all'avocado poichè, oltre a dare sapore, il succo di questo agrume interromperà il normale processo d'ossidazione del frutto evitando appunto che si scurisca assumendo un aspetto poco invitante.



- 3 E' il momento dei gamberi: potete come dicevo nell'introduzione usarne di precotti, magari in questo caso scottateli molto velocemente in acqua bollente. Se volete accorciare ancora di più i tempi, ma accontentandovi anche un po' del risultato, potete anche utilizzare quelli in salamoia...per questo tipo di ricetta è anche ammesso.

Se, invece, volete veramente stupire i vostri commensali, allora dovrete per forza usare il prodotto fresco appena scottato in acqua bollente magari aromatizzata con una foglia di alloro e dovrete successivamente sgusciare i gamberi e rimuovere il filino nero del budello che veramente andrebbe a rovinare il tutto.

Unite i gamberi all'avocado nella ciotola.



4 Condite gli ingredienti con dell'ottima salsa rosa e con poco prezzemolo tritato finemente.

Anche in questo caso avrete l'imbarazzo della scelta per la salsa rosa: la scorciatoia più veloce è quella di acquistare della salsa rosa già pronta, il che potrebbe anche starci. Oppure potreste usare la scorciatoia B: acquistare dell'ottima maionese e realizzare la vostra salsa rosa aggiungendo del ketchup e un goccio di salsa Wocerstershire e un goccio di Tabasco.

Se, invece, volete proprio stupire i vostri commensali potreste pensare di realizzare la vostra maionese e con il metodo della [maionese velocissima in barattolo](#) non dovrete nemmeno diventare matti!



5 Ora non vi resta che terminare la preparazione dei vostri crostini e ovviamente vi servirà il pane, altrimenti che crostini sarebbero?

Prendete del pane in cassetta e decidete se realizzare dei crostini triangolari o tondi. Considerate che con i crostini tondi avrete molto più scarto di pane che con quelli triangolari ammenoché non siate golosissimi come me e gli scarti finiscono direttamente in pancia con un po' del preparato a base di gamberetti e avocado!

Distribuite un po' del composto preparato in precedenza su ciascun crostino e decorate, infine, a piacere con ciuffetti di prezzemolo.