

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi e frutta estiva all'insalata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di gamberetti sgusciati
1 avocado sodo
1 grappolo di uva Regina
1 tazza di maionese
2 fette di ananas sciroppato
1 yogurt magro
il succo di un'arancia
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate con cura la maionese e lo yogurt, diluite col succo d'arancia, aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare.
Sbucciate l'avocado e tagliatelo a cubetti, lavate gli acini d'uva e asciugateli.
Al composto prima preparato, aggiungete l'avocado a dadini e gli acini.
Lavate bene i gamberetti (che avrete scottato velocemente in acqua bollente leggermente salata) e uniteli nella ciotola.

Distribuite l'insalata in 4 coppe singole che decorerete con l'ananas a pezzetti.