

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di polpa di granchio (surimi)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

polpa di granchio (surimi)
1 avocado
prezzemolo e erba cipollina fresca
capperi
limone e olio
maionese.

PREPARAZIONE

1 Scolare la polpa di granchio dalla sua acqua e sciaquarla.



2 Tagliare la polpa a listarelle



3 Mettere la polpa in una ciottola con una paio di cucchiari di capperi.



4 Aprire, a parte, l'avocado.



5 Togliere il nocciolo, spellarlo e tagliarlo a cubetti.



6 Unire l'avocado alla ciotola ed irrorare il tutto con del succo di limone.



7 Pulire e tritare le erbe



8 ed aggiungerle agli altri ingredienti.



9 Condire il tutto con olio extra vergine di oliva e una paio di cucchiari di maionese.

