

ANTIPASTI E SNACK

Avocado con gamberetti in salsa thai

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *15 MINUTI DI MACINATURA*



L'avocado con gamberetti in salsa thai è un piatto internazionale delizioso perfetto per chi vuole sorprendere con qualcosa di insolito, i propri ospiti. Un antipasto davvero sfizioso e d'ispirazione asiatica. Un avocado svuotato e riempito della sua stessa polpa e da gamberetti cotti solamente grazie al calore della marinata agrodolce.

L'ideale per aprire una cena di stampo asiatico.
Amate i piatti etnici? Bene, allora provate anche i [noodles con verdure](#).

INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 400 gr

AVOCADO maturi - 2

PER LA MARINATA

OLIO DI SEMI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLOTTI 2

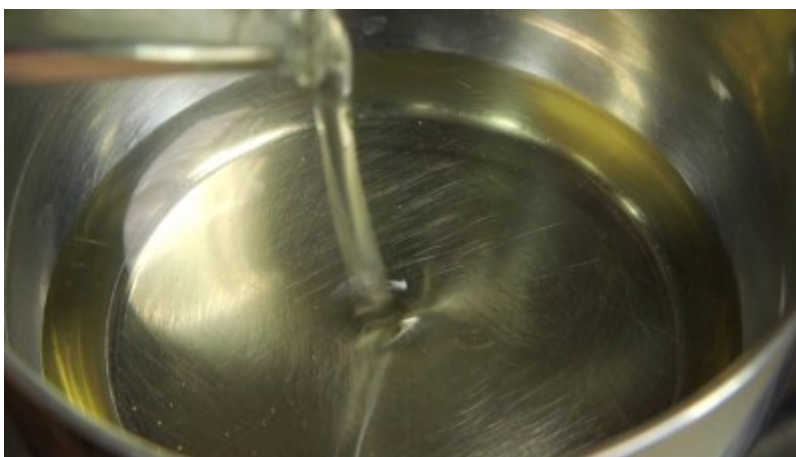
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIME 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare abbondante olio di semi in un pentolino, aggiungetevi i peperoncini piccanti tritati e fate soffriggere leggermente in modo che l'olio si possa insaporire.





2 Trita finemente l'aglio ed aggiungilo al pentolino una volta spento il fuoco.





3 Tritate la parte verde dei cipollotti ed aggiungete anch'essi al pentolino.



4 Unite anche lo zucchero ed il succo di lime. Insaporite con un pizzico di sale e mescolate.



5 Versate la marinata ancora calda sui gamberetti sgucciati e posti in una ciotola. Mescolate

affinché la marinata si distribuisca in modo uniforme.

Coprite il tutto con della pellicola e mettete da parte a marinare per il tempo necessario a realizzare il resto della ricetta.



- 6 Tagliate l'avocado a metà per il lungo, rimuovete il nocciolo e realizzate delle palline con la polpa aiutandovi con lo scavino, lasciando intatta la buccia che servirà da contenitore.





- 7** Rirendete i gamberetti dalla marinata, distribuite nelle bucce degli avocado alcune palline di polpa d'avocado e qualche gamberetto.



- 8** Irrorate il tutto con poca marinata e servite in tavola accompagnando con altra marinata, se piace e delle fettine di lime.

