

ANTIPASTI E SNACK

# Avocado con gamberetti in salsa thai

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *5 min*    COSTO: *medio*



L'avocado con gamberetti in salsa thai è un delizioso antipasto per sorprendere i vostri ospiti con un'idea diversa dal solito! Una sfiziosa ricetta d'ispirazione asiatica servita direttamente nel guscio dell'avocado. Un abbinamento vincente quello fra la polpa dell'avocado e i crostacei, che in questo caso vengono cotti grazie al calore della salsa agrodolce. Perfetto per un menù dal sapore esotico, l'avocado con gamberetti in salsa thai può essere accompagnato da altri gustosi piatti etnici come per

esempio i [noodles con verdure!](#)

Prova anche queste ricette a base di avocado:

[Avocado ripieni](#)

[Insalata di mare con avocado](#)

[Avocado ripieno di gamberi](#)

## INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 400 gr

AVOCADO maturi - 2

## PER LA MARINATA

OLIO DI SEMI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLOTTI la parte verde - 2

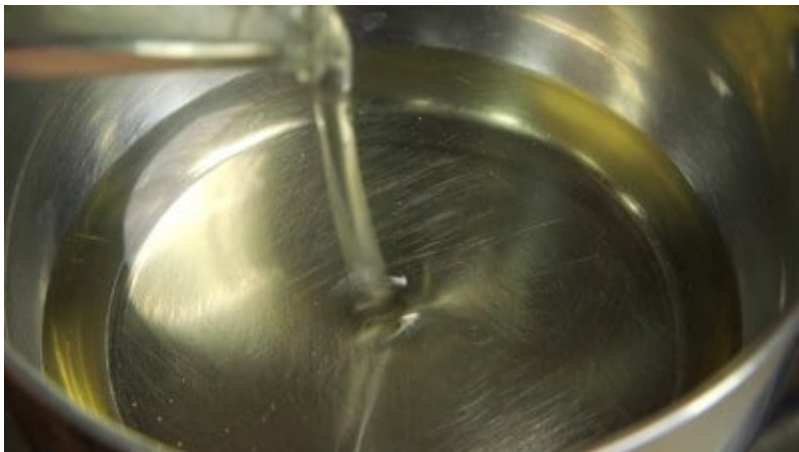
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIME 1

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate abbondante olio di semi in un pentolino, aggiungete i peperoncini piccanti tritati e lasciateli soffriggere leggermente.





**2** Spegnete il fuoco e unite l'aglio tritato finemente.



**3** Aggiungete anche la parte verde dei cipollotti tritata finemente.



4 Infine versate lo zucchero e il succo di lime. Insaporite con un pizzico di sale e mescolate.





**5** Versate la marinata ancora calda sui gamberetti sgucciati all'interno di una ciotola.

Mescolate per distribuire la marinata in modo omogeneo.

Coprite il tutto con pellicola e mettete da parte a marinare mentre proseguite con 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 Riprendete i gamberetti dalla marinata e riempite le bucce degli avocado con qualche pallina di polpa e qualche gamberetto.

Irrorate il tutto con poca marinata e servite in tavola accompagnando con delle fettine di lime e il resto della marinata, da aggiungere a piacimento.



CONSERVAZIONE