

ANTIPASTI E SNACK

Panini avocado e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PANINI DA HOT DOG 4

GAMBERI 24

AVOCADO 1

SCALOGNO 1

INSALATA ICEBERG 1

LIME solo il succo - ½

MAIONESE

KETCHUP

SALE

Panini avocado e gamberi, mica i soliti panini!

Proprio quando vi viene voglia di un bel paninazzo godurioso ma anche particolare nei sapori ecco che potreste prepararvi proprio questo panino avocado e gamberi.

Questo panino è ottimo per un pranzo veloce o anche per una sera tra amici, vi divertirete a sfidare i vostri amici a chi si sbrodola di più!

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa sgusciate i gamberi e rimuovete il budellino nero incidendo leggermente il dorso ed estraendolo delicatamente.

Poi praticate dei taglietti sul dorso del gambero in modo tale che si arricci di meno in cottura.





2 Rivestite il cestello di una vaporiera con le foglie esterne dell'insalata iceberg. Disponetevi sopra i gamberi e fateli cuocere per 5 minuti al vapore.

Successivamente prelevateli e fateli freddare velocemente in una ciotola posta su cubetti di ghiaccio.





3 A questo punto sbucciate l'avocado e schiacciatelo con lo schiaccipatate. Tritate lo scalogno ed unitelo alla purea di avocado, mescolate molto bene.





4 Aggiungete al composto di avocado il succo di mezzo lime e insaporite con del sale.



5 Preparate gli ultimi elementi: mescolate qualche cucchiaino di ketchup alla maionese per ottenere dell'ottima salsa rosa ed affettate sottilmente l'insalata iceberg.





6 Tagliate, ora, i panini a metà per il lungo e iniziate a distribuire il composto di avocado su di una metà e disponetevi sopra i gamberetti, circa 6 a panino.

Aggiungete, quindi, l'insalata affettata distribuendola sui gamberi e per tutta la lunghezza del panino.





7 Distribuite della salsa rosa sull'altra metà del panino e chiudete il tutto fermando i panini con un piccolo spiedino.



