

ANTIPASTI E SNACK

# Avocado con gamberi su letto di rucola

di: *Trinity/Alessandra*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

2 avocado  
400 g di code di gamberi  
3 mazzetti di rucola selvatica  
4 cipollotti  
200 g di pomodorini ciliegia.

## PER LA SALSA

2 limoni sugosi  
olio extra vergine di oliva q.b.  
pepe  
un cucchiaino di maionese  
un cucchiaino di senape in grani  
sale q.b.  
aceto di vino bianco q.b.

## Preparazione

- 1 Lavate l'esterno degli avocado e tagliateli a metà.  
Disponete su quattro piatti la rucola pulita e tagliata, mettete ogni metà dell'avocado al centro del piatto sulla rucola.  
Tagliate i pomodorini in quattro e disponeteli intorno agli avocado.  
Tagliate i cipollotti a rondelle e metteteli sulla rucola.

Sbollentate le code di gambero in acqua salata, sgusciatele e mettetele a raggiera dentro gli avocado.

Spremete i limoni e mettetelo il succo dentro una scodella con l'olio il sale il pepe macinato la maionese la senape l'aceto nelle quantità gradite mescolate la salsa con una forchetta e mettetela sull'avocado e sulla rucola, lasciate riposare per 10 minuti.