

ANTIPASTI E SNACK

Avocado ripieni

di: *Cookaround*

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se state organizzando una cenetta speciale, che sia elegante e raffinata con dei piatti particolari e gustosi, l'avocado ripieno è ciò che fa per voi! Eh già l'avocado già è buono da solo, immaginate che spettacolo a farlo ripieno! Il suo gusto eccezionale ben s'amalgama a tutti gli altri ingredienti e insieme danno vita a un piatto speciale. Poi per sua conformazione è un contenitore perfetto, che di certo accoglierà in maniera egregia tutti gli altri componenti della ricetta: il risultato è decisamente esplosivo! Se lo amate in modo particolare, provate anche quest'altro piatto: [gamberi in salsa](#) di avocado.

INGREDIENTI

AVOCADO maturi - 2

UOVA SODE 2

POLLO cotto e tritato - 100 gr

MAIONESE 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE tritata grossolanamente - 1

POMODORI tritati grossolanamente - 2

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a metà gli avocado, rimuovete il nocciolo, scavate un po' di polpa intorno al buco e raccoglietela in una ciotola.



2 Aggiungete gli altri ingredienti alla polpa di avocado nella ciotola ed amalgamate il tutto mescolando dolcemente.





- 3 Farcite gli avocado, riempiendo ciascuna metà con il composto di pollo, uova e verdure appena realizzato.