

ANTIPASTI E SNACK

Cocktail di gamberi avocado e mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cocktail di gamberi, avocado e mele: una versione fresca e moderna del tradizionale antipasto a base di gamberi e salsa cocktail. L'avocado dà un tocco in più che richiama alla mente atmosfere esotiche, la mela bilancia il piatto col suo sapore delicato.

Questa pietanza è perfetta da presentare a tavola quando avete ospiti importanti su cui far colpo, oppure in occasioni speciali con la famiglia come qualche festività. Se messo all'interno di bicchierini diventa un delizioso finger food, che credetci andrà a ruba! Seguite i nostri consigli e provate subito questa ricetta buonissima! Se amate questi

crostacei poi vi diamo anche un'altra idea molto simpatica: provateli nella versione con l'[arancia](#), ottimi anche questi!

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

ALLORO 1 foglia

MELE 2

AVOCADO 1

ARANCE 2

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

RUCOLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una ciotola, riempitela d'acqua e riponetela in congelatore, l'acqua ghiacciata servirà più tardi per i gamberi.

Sgusciate, eviscerate i gamberi e tuffateli in una casseruola con acqua bollente salata aromatizzata con una foglia d'alloro; lasciate cuocere per 2 minuti.





- 2 Scolate i gamberi e tuffateli nell'acqua ghiacciata per bloccarne la cottura.



- 3 Preparate la frutta: sbucciate le mele, l'avocado e pelate a vivo metà arancia, tagliate le mele e l'avocado in pezzetti e raccogliete tutta la frutta in una ciotola.

Condite con sale e il succo dell'altra metà d'arancia e mescolate.





- 4 Prendete i gamberi, tenete da parte le code più belle che serviranno da decorazione, tagliate a pezzetti le altre e unitele alla frutta.



- 5 Infine, preparate la vinaigrette: miscelate il succo d'arancia, un cucchiaino di succo di limone, il sale e l'olio; emulsionate gli ingredienti sbattendoli con una forchetta.



- 6 Prendete delle coppette, intervallate l'insalata di frutta e gamberi con della rucola, decorate infine con le code di gambero e irrorate con la vinaigrette.





cookaround