

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con salsa rosa, gamberi e avocado

di: *Cookaround*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Avete bisogno di un antipasto fresco, gustoso e particolare? Ecco una proposta che fa per voi! I **crostini con salsa rosa, gamberi e avocado**. Per prepararli vi ci vorranno davvero 5 minuti, tanto più che non c'è nulla da cuocere ma dovrete soltanto armarvi di pazienza per cubettare l'avocado e condire il tutto.

In questo caso, per consigliarvi una scorciatoia, abbiamo utilizzato dei gamberi precotti appena scottati, ma nulla vi vieta di utilizzare il crostaceo fresco anch'esso preventivamente scottato per un

risultato perfetto.

Aggiungete a vostro piacimento altri ingredienti, se lo ritenete opportuno e create la vostra personalissima versione dei crostini con salsa rosa, gamberi e avocado. Sbizzarrite la fantasia e divertitevi nel preparare questo semplice antipasto.

## INGREDIENTI

PANE INTEGRALE in cassetta - 8 fette

GAMBERETTI precotti conservati - 180 gr

SALSA ROSA 3 cucchiari da tavola

AVOCADO ½

LIMONE ½

PREZZEMOLO

SALE

PEPE ROSA

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'avocado in 2 parti, eliminando il nocciolo centrale; sbucciatelo con un pelapatate o un coltellino affilato e tagliate poi la polpa a dadini.



- 2 Condite con poco succo di limone, sale e pepe rosa.



**3** Lavate e scolate i gamberetti e uniteli all'avocado.



**4** Amalgamate il tutto con la salsa rosa e unite poco prezzemolo tritato finemente.



**5** Tagliate il pane a triangoli o a dischetti e farcite con il composto preparato. Decorate a piacere con ciuffetti di prezzemolo.