

ANTIPASTI E SNACK

# Gamberi e frutta estiva all'insalata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

400 g di gamberetti sgusciati  
1 avocado sodo  
1 grappolo di uva Regina  
1 tazza di maionese  
2 fette di ananas sciroppato  
1 yogurt magro  
il succo di un'arancia  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolate con cura la maionese e lo yogurt, diluite col succo d'arancia, aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare.

Sbucciate l'avocado e tagliatelo a cubetti, lavate gli acini d'uva e asciugateli.

Al composto prima preparato, aggiungete l'avocado a dadini e gli acini.

Lavate bene i gamberetti (che avrete scottato velocemente in acqua bollente leggermente salata) e uniteli nella ciotola.

Distribuite l'insalata in 4 coppe singole che decorerete con l'ananas a pezzetti.