

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi in salsa d'avocado - Camarones en salsa de aguacate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Sud America / Venezuela**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

AVOCADO maturi - 3  
GAMBERETTI 1,5 kg  
CAPPERI tritati - 1 cucchiaio da tavola  
CIPOLLE tritata finemente - 1  
SPICCHIO DI AGLIO tritato finemente - 1  
SALSA DI POMODORO PRONTA 2  
cucchiai da tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
LIMONE solo il succo - 1  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciare gli avocado, tagliandoli longitudinalmente, eliminate i noccioli.

Schiacciate la polpa con una forchetta. Per evitare che l'avocado annerisca aggiungete all'impasto il succo di limone e mescolate, poi aggiungete la cipolla, l'aglio, i capperi, il prezzemolo e la salsa di pomodoro, sempre mescolando bene fino a che il tutto sia bene amalgamato.

Bollite i gamberetti in acqua salata per pochi minuti, toglieteli dall'acqua e, quando sono tiepidi, sgusciateli.

Metteteli in un piatto da portata e conditeli leggermente con olio e sale.

Servite separatamente i gamberetti nel piatto da portata e la salsa in una salsiera.