

ANTIPASTI E SNACK

Spiedini con melone, gamberi e avocado con salsa alla menta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *2 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Gli spiedini con melone, gamberi e avocado con la loro salsa alla menta sono ottimi. No, scherziamo... sono fenomenali! Partiamo elogiando la loro presenza scenica sulla tavola, elemento niente affatto scontato e che in questa preparazione è quasi superbo! I colori delicati ma definiti annunciano già il gusto che si assaporerà rubando dalla tavola tutti gli spiedini! Non è facile trovare una collocazione all'avocado soprattutto nella nostra cucina, ma qui si parla di spirito fusion! Impossibile restare delusi, il vostro antipasto sul

menù verrà coperto di elogi; potete anche presentarlo all'ora dell'aperitivo, con un buon vino che ne slancia il profumo.

INGREDIENTI

AVOCADO 1

MELONE ¼

GAMBERI 500 gr

LIME succo - 1

LIMONE succo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE ROSSO

SALE GROSSO

ALLORO 2 foglie

FOGLIE DI MENTA

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare gli spiedini con melone, gamberi e avocado con salsa alla menta, prima di tutto, pulite bene i gamberi: sciacquateli bene sotto l'acqua corrente fredda, eliminate la testa, la coda e il carapace, rimuovete, facendo attenzione a non romperlo, il filo intestinale.
- 2** Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua con due foglie di alloro e del sale, quindi tuffate nell'acqua bollente salata, i gamberi e, lasciateli sbollentare per circa 40 secondi; poi scolateli, trasferiteli in una ciotola con dell'acqua ghiacciata per fermare la cottura e per raffreddarli più velocemente.
- 3** Preparate la salsa di condimento: riunite in una ciotola l'olio extravergine d'oliva e delle foglioline di menta; mescolate bene.

- 4 Spremete un lime ed aggiungete il succo ricavato nella ciotola con l'olio, emulsionate bene il composto.
- 5 Tagliate l'avocado a metà, rimuovete il nocciolo e, bagnatelo leggermente con il succo di limone per evitare che si annerisca. Quindi prendete 1/4 di melone eliminate la buccia esterna e i semi, poi con uno scavino realizzate delle mezze-sfere dal melone e dall'avocado.
- 6 A questo punto non vi resta altro che confezionare gli spiedini. Infilzate su ogni spiedino di legno, alternando, da prima i gamberi, poi le palline di avocado e quelle di melone.
- 7 Distribuite sopra gli spiedini l'emulsione di olio e lime, salate leggermente con del sale rosso, o se preferite con del sale comune e servite.

NOTE