

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di avocado e pompelmo

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- ½ lt di succo di pompelmo
- 2 avocado maturi pelati e tagliati a pezzi
- 1 tazza di yogurt intero
- sale
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- 1 limone affettato finemente.

PREPARAZIONE

1 Frullare insieme 1 tazza di succo di pompelmo, l'avocado tagliato a pezzetti (tenerne da parte i noccioli) lo yogurt, il sale e il coriandolo.

Mettere la mistura in una zuppiera, aggiungervi il resto del succo di pompelmo e i noccioli di avocado. Mettere a refrigerare per almeno 5 ore (o per tutta la notte).

I noccioli impediranno all'avocado di annerirsi.

Servire fredda guarnendo con le fettine di limone.