

[← TUTTE LE RICETTE](#)

GUSCI D'AVOCADO

30 MIN

MEDIA

ANTIPASTO

INGREDIENTI

- Avocado 2
- Valeriana 150 g
- Code di gamberi 200 g
- Pinoli 50 g
- Cipolla rossa 1/2
- Lime 1
- Olio Extra Vergine di Oliva GranFruttato q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Per la preparazione dei gusci, taglia a metà nel senso della lunghezza due piccoli avocado ed estrai i noccioli, infilzandoli delicatamente con un coltello per non rovinare il guscio. Con l'aiuto di un cucchiaio preleva la polpa degli avocado, tagliala a dadini e mettila in una ciotola di media grandezza, mentre conserverai a parte i gusci intatti e svuotati.

Passa ai fornelli, dove procederai a tostare appena i pinoli (basterà qualche minuto a fuoco medio in una padella antiaderente) e a lessare i gamberi per qualche minuto in una pentola di acqua bollente salata. Una volta cotti i gamberi, falli raffreddare e sgusciali.

Lava e asciuga l'insalata, taglia la cipolla a fette molto sottili e raccogli tutti gli ingredienti nella ciotola con la polpa degli avocado. Condisci tutto con un'emulsione realizzata con il succo di mezzo lime, olio extravergine di oliva GranFruttato e sale.

Riempi i gusci svuotati degli avocado con il composto e servine uno per ciascuno dei tuoi commensali.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per questa ricetta scegli l'Extravergine GranFruttato, ideale per condire a crudo pesce e sfiziosi contorni di verdura.

CONDIVIDI

