

## GAMBERETTI IN COPPA DI AVOCADO



Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola far rinvenire i Gamberetti liofilizzati con un pò di acqua fredda unita a qualche goccia di cognac. Nel frattempo tagliare per il lungo l'avocado ed eliminarne il nocciolo. Ricavare dalla polpa del frutto tante palline, avendo cura di non danneggiare la scorza. Conservare i due gusci vuoti. Scolare i Gamberetti e trasferirli in una terrina insieme alle palline di avocado: condire con Olio extravergine di oliva, Succo di limone, pepe nero e Sale alle erbe. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato. Impiattare l'insalata di Gamberetto nei gusci vuoti dell'avocado e servire.

### Menù-Zutaten

72 Gamberetti liofilizzati - MS9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Sale alle erbe - PG0  
q.b. Succo di limone - A11

### Zutaten

6 Avocadi maturo  
q.b. Cognac  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Pepe nero