

GAMBERETTI IN COPPA DI AVOCADO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 Gamberettu nei gusci vuoti dell'avocado e servire.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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