GAMBERETTI IN COPPA DI AVOCADO

Ingredienti Menù

72 Gamberetti liofilizzati - MS9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PG0

q.b. Succo di limone - A11

Ingredienti

6 Avocadi maturo

q.b. Cognac

q.b. Prezzemolo

q.b. Pepe nero

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)