TORRETTA DI AVOCADO, GAMBERETTI E PORRO CON SALSA DI NOCI



Ingredienti Menù

30 g. Salsa alle noci - C4H

60 g. Gransalsa di Porro - BI1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Timo limoncino

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale & Pepe

q.b. Germogli, per guarnizione

q.b. Noci

1 Limone

6 Gamberoni, medio grandi

1 Avocado

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 2 persone

Tagliare l'avocado a cubetti e condirlo con il limone per evitarne l'ossidazione. Pelare 4 gamberi, tagliarli a cubetti e cuocerli in una padella piccola con il timo limoncino e il prezzemolo. Caramellare leggermente il porro in una padella calda con un cucchiaio di olio extra vergine.

In una padella cuocere i 2 gamberi interi con un cucchiaio di olio, timo limoncino e prezzemolo

In un piatto, con l'aiuto di un coppapasta, creare una torretta adagiando i cubetti di avocado, i cubetti di gamberi e per ultimo il porro caramellato. Si consiglia di fare una leggera pressione sui cubetti di avocado per farli aderire tra di loro. Appoggiare i gamberi interi su di un lato. Condire con la salsa di noci, precedentemente frullata con un cucchiaio di olio d'oliva, qualche pezzo di noce e dei germogli freschi.

© 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)