

ANTIPASTO AVOCADO E GAMBERETTI

Ingredienti

- sale
- yogurt intero (60gr)
- 2 avocado
- maionese (3 cucchiaini)
- radicchio rosso (50gr)
- mascarpone (45gr)
- arancia
- senape (1 cucchiaino)
- pepe bianco
- Gamberetti Findus (150gr)

Come si prepara

Dopo aver sbucciato gli avocado, divideteli in due nel senso della lunghezza ed eliminate il nocciolo.

Con uno scavino prelevate una parte della polpa attorno al foro lasciato dal nocciolo, formando una fossetta, e tritatela.

Mescolate in una terrina lo yogurt, il mascarpone, la maionese, la senape e un pizzico di sale e pepe.

Aggiungete il succo d'arancia, la polpa di avocado tritata e i gamberetti precedentemente scongelati e preparati secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Riempite la conca scavata negli avocado con il composto, quindi sistemateli su un piatto di portata e decorate con le foglie di radicchio rosso.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 209 kcal 875 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

foto, piatti esotici, crostacei, occasioni speciali, surgelati, frutta esotica, afrodisiaci, new, feste, tradizionale, mediterraneo

