

TARTINE AL GUACAMOLE E SCAMPI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- limone
- pane casereccio (200g)
- scampi
- paprika (5g)
- uvetta
- erba cipollina
- tabasco
- pepe nero
- 2 avocado
- aceto di mele (1ml)

Come si prepara

Versare in una ciotolina l'olio d'oliva, l'aceto di mele, le uvette e lasciar marinare il condimento per 10 minuti.

Sgusciare gli scampi cotti al dente e, quando questi sono ben freddi, tagliarli a metà per la lunghezza e aggiungerli al condimento per farli insaporire.

Preparare il guacamole: mettere in una ciotola la polpa dei due avocado con il succo di limone, la paprica, il tabasco, il sale e il pepe.

Schiacciare la polpa con la forchetta in modo da renderla un purè.

Tagliare 4 fette di pane e tostarle, spalmare il guacamole sul pane e aggiungere i pezzetti di scampi.

Versare su ogni fetta un cucchiaino di condimento con le uvette, decorare con l'erba cipollina e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 4



Tabella nutrizionale

Valore energetico	204 kcal 854 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pizzette, pane e pizza, occasioni speciali, snack, new, afrodisiache, finger