



Avocado ai gamberetti e menta



Ingredienti per 4 persone

150 g	Avocado (n° 2)
100 g	Succo di limone
200 g	Polpa di gamberetti rosa (già cotta)
100 ml	Panna
n° 4	Foglie di menta
n° 4	Gamberetti interi (appena scottati nell'acqua calda)
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Tagliare gli avocado in due nel senso della lunghezza ed estrarre i noccioli (avendo cura di spruzzare l'avocado con il limone per evitare che si ossidi).
2. Con un cucchiaino svuotare l'avocado cercando di non bucare l'involucro; in un piatto mischiare la polpa degli avocado, il succo di limone, la polpa di gamberetti, la panna e due foglie di menta tritata.
3. Salare, pepare.
4. Riempire i frutti svuotati e metterli in frigo per due ore. Servire decorando con le foglie di menta e i gamberetti interi.