



Ricetta

Avocado con scampi e arancio



Ingredienti: (dose per 2 persone):

Un avocado, un arancio, 8 code di scampi lessi, insalatina (lattuga) olio extravergine di oliva, limone non trattato, cerfoglio, sale, pepe nero in grani

Preparazione

1. Spaccate a metà l'avocado e privatelo del nocciolo; scavate le 2 metà lasciando un bordo di circa mezzo centimetro e riducete a nastri il resto della polpa.
2. Pelate a vivo l'arancio, raccogliendo il succo che uscirà durante questa operazione.
3. Portate ad ebollizione poca acqua e quando bolle vigorosamente immergervi gli scampi per 2-3 minuti, utilizzando una schiumarola scolateli e lasciateli raffreddare
4. Farcite i mezzi avocado con poca insalatina, la polpa dell'avocado a nastri, le code di scampo e l'arancio;
5. Conditte con un'emulsione di olio extravergine d'oliva, limone e buccia di limone grattugiata