AVOCADO AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado,
- 2 pomodori verdi,
- 1 cuore di sedano bianco,
- 10 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 1/2 bicchiere di olio,
- 1/2 limone,
- sale.

Lavate ed asciugate i pomodori, il sedano e il basilico.
Tagliateli a pezzetti e metteteli nel frullatore insieme ai pinoli, l'olio e un pizzico di sale.
Frullate per qualche secondo, fino ad ottenere una crema densa che porrete nel frigorifero.
Tagliate gli avocado a metà, eliminate i noccioli e bagnateli col succo del limone.
Riempite il centro di ciascuno con la salsa, e servite.