AVOCADO AL RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado grossi,
- 1 pomodoro da insalata,
- 1 tazza riso bollito freddo non molto grande,
- sale,
- olio,
- succo di limone.

Tagliare a metà gli avocado dopo averli lavati ed asciugati.
Togliere i noccioli e svuotare le due metà della polpa con uno scavino tondo da frutta, badando a non rovinare le scorze.
Mescolare le palline di avocado con il pomodoro tagliato a dadi e con il riso.
Condire con sale, non molto olio, succo di limone abbondante.
Disporre negli avocado svuotati e servire.