

AVOCADO E OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado
- 12 ostriche
- 2 uova sode
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Pulite le ostriche.

Tagliate gli avocado nel senso della lunghezza e levate il nocciolo.

Spruzzatene la polpa con metà del succo di limone e sistemate in ogni mezzo avocado tre ostriche.

Sgusciate le uova, togliete l'albume e pestate i tuorli in una terrina con l'olio, il succo di limone rimasto, sale e pepe.

Versate la salsina sugli avocado e servite.