

TARTELLETTE DI AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 formaggini petit-suisse,
- alcuni pomodorini ciliegia,
- 2 avocado maturi,
- panna,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Sbucciate e tagliate gli avocado.

Frullateli con un cucchiaino di succo di limone filtrato al colino.

In una ciotola lavorate i petit suisse con due cucchiai di panna fino a ottenere un impasto cremoso e poi incorporatevi il purè di avocado.

Regolate sale e pepe.

Riempite le tartellette con il composto.

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e privateli dei semi, salateli internamente, rovesciateli e lasciate che perdano un po' d'acqua di vegetazione.

Ponete al centro di ogni tartelletta una foglia di basilico e mezzo pomodorino