

ANTIPASTO DI GAMBERETTI (FREDDO)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti,
- 1 avocado maturo,
- 1 pompelmo rosa,
- menta fresca,
- limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far riposare in una ciotola 6 cucchiaini di olio, 1 di succo di limone, sale, pepe e 5 foglie di menta tagliuzzata.

Lessare i gamberi per 5 minuti.

Pelare a vivo il pompelmo, raccogliendone il succo e tagliarlo a spicchi.

Unire l'olio aromatizzato.

Tagliare a metà l'avocado, pelarlo e farlo a pezzetti.

Mettere insieme gamberi, pompelmo ed avocado.

Mescolare e decorare con la menta.