

ANTIPASTI

Avocado alla giamaicana

Origine: Giamaica

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Avocado grandi	2
Polpa di granchio	100 g
Gamberetti rosa	200 g
Funghi champignon piccoli	alcuni
Senape	1 cucchiaio
Panna da cucina	2 cucchiai
Maionese	1 tazza
Sale	
Tabasco	1 spruzzo
Prezzemolo (o aneto)	1 ciuffo

Preparazione

- 1 Aprite a metà gli avocado nel senso della lunghezza: estraete il nocciolo, poi con un cucchiaino scavate i frutti, cercando di asportarne la polpa senza sminuzzarla troppo, per poterla poi tagliare a pezzettini abbastanza regolari.
- 2 Fate sgocciolare bene la polpa di granchi che avrete tolto dalla scatola. Lessate per pochi minuti i gamberetti in acqua salata e fateli raffreddare.
- 3 Lavate molto bene gli champignon e tagliate le teste a fettine sottili, lasciando attaccato un piccolo pezzo di gambo. Ora riunite tutti gli ingredienti preparati in una terrina e mescolateli bene.
- 4 Stemperate in una scodella la senape con la panna, poi incorporatevi un paio di cucchiainate di maionese: quando i tre ingredienti saranno ben amalgamati tra loro, unite la restante maionese, una presa di sale e uno spruzzo di salsa Tabasco.
- 5 Con la salsa condite gamberi, granchi, champignon e polpa di avocado riuniti insieme, poi distribuite il composto nelle vaschette ricavate dai frutti.

6

Guarnite gli avocado alla giamaicana a vostro piacere, usando ciuffetti di prezzemolo o punte di aneto.