

ANTIPASTI

Gamberi con frutti tropicali

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Erba cipollina	1 cucchiaio
Pepe	
Sale	
Limone	1
Olio d'oliva	4 cucchiari
Melone	1
Avocado	1
Gamberi	300 g

■ Preparazione

- 1 I gamberi devono essere sgusciati. Lavateli e fate bollire una casseruola di acqua leggermente salata. Gettatevi i gamberi e lasciate cuocere per cinque-otto minuti.
- 2 Versateli in un passino e rinfrescateli sotto l'acqua fredda. Lasciateli sgocciolare. Spremete il limone. Mettete i gamberoni in un'insalatiera, salate se necessario, pepate, aggiungete il succo di limone e mescolate.
- 3 In una ciotola emulsionate con una forchetta l'olio, con l'erba cipollina tritata, il sale e il pepe.
- 4 Versate questa preparazione sui gamberi, mescolate e lasciate in frigorifero coperto fino al momento di portare in tavola. Tagliate il melone a metà, eliminate i semi e tagliatelo a fette.
- 5 Tagliate a fette anche l'avocado. Tagliate due fette di melone e due di avocado a cubetti.
- 6 Prima di servire, sgocciolate i gamberi e distribuiteli sulla metà di un piatto di portata; adagiate sull'altra metà del piatto le fette di melone e di avocado.
- 7 Cospargete con i cubetti di frutta e servite. Vino consigliato: Piave Verduzzo.