



ZUPPA FREDDA DI AVOCADO

INGREDIENTI

- 1 Porzione di gamberi
- 1 porzione di avocado
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 250 ml di brodo di verdure
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- Sale e pepe



PREPARAZIONE

Sciacquare i gamberetti sotto l'acqua fredda corrente ed asciugarli, mettere sul fuoco una casseruola antiaderente e una volta calda farvi rosolare i gamberetti. Versare i gamberetti in un piatto e lasciarli raffreddare. Estrarre la polpa dell'avocado dalla buccia, schiacciarla con una forchetta e cospargerla con del succo di limone per evitare che annerisca.

Versarla nel mixer, aggiungere il brodo di verdure e frullare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Insaporire con sale e pepe, non scaldare.

Versare i gamberi nel composto così ottenuto e lasciare riposare in frigorifero almeno 1 ora. Prima di servire cospargere la zuppa con erba cipollina.

SUGERIMENTO

In sostituzione dei gamberi è possibile usare del salmone affumicato