

Gamberi con avocado, cipolla rossa e menta



1. Tagliare a metà un avocado, sbucciarlo e farne una dadolata grossolana. Tagliare a dadini i pomodori dopo averli privati dei semi. Tritare finemente ½ mezza cipolla rossa e grattugiare la scorza di un lime (preferibilmente da agricoltura biologica o altrimenti accuratamente lavato), il cui succo andrà spremuto sul composto.
2. Sminuzzare della mente e aggiungerla alla salsa. Insaporire a piacere con pepe di Cayenne e sale.
3. Sistemare la salsa sul piatto da portata, disporvi i gamberi scolati (75 gr a persona) e guarnire con erbe aromatiche fresche.