



Bicchierini con crema guacamole e tonno

Tempo: 150 min Difficolta': 2 Prodotto: Pate' Tonno e Ketchup

Ingredienti per quattro persone

- Rio Mare Pate' Tonno e Ketchup
- 1 avocado maturo - 1 pomodoro
- 1 lime - un ciuffo di coriandolo fresco
- ¼ di cipolla bianca
- 40g di olio extra vergine di oliva
- 100ml di yogurt naturale non dolcificato
- peperoncino in polvere
- sale

Procedimento

1. Sbuccia l'avocado, mettilo in un frullatore con meta' pomodoro a pezzi, la cipolla, l'olio, il coriandolo, il succo di lime, il peperoncino, un pizzico di sale e lo yogurt, quindi frulla tutto in modo da ottenere una crema densa.
2. Taglia a cubetti il pomodoro rimasto, versa in bicchierini la crema preparata, deponi al centro di ogni bicchierino una generosa dose di Pate' Tonno e Ketchup, completa con i cubetti di pomodoro e con una fogliolina di coriandolo.

Bevanda consigliata:

Succo di pomodoro condito.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI