



Bruschetta di segale con avocado, pomodorini e sgombro grigliato

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro Grigliati all'Olio Extravergine

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane di segale- 1 confezione di Filetti di Sgombro Rio Mare Grigliati all'Olio d'Oliva da 120 g- 2 lime- 1 avocado maturo- 7/8 pomodori datterini- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva- Qualche gocciola di tabasco- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Per prima cosa, tostate il pane; nel frattempo, grattugiate la scorza di lime e conservatela. Tagliate a metà l'avocado, privatelo di buccia e nocciolo, mettete la polpa in una ciotola, schiacciatela con i rebbi di una forchetta aggiungendo tabasco, succo di lime e olio extra vergine d'oliva, quindi mescolate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Tagliate in piccoli pezzetti i pomodori datterini. Disponete sul pane un cucchiaino di crema, i pezzi di pomodoro, i filetti di sgombro sgocciolato, il pepe nero appena macinato e, in ultimo, la scorza di lime, quindi servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI