



Insalatissima con avocado e crescione

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Insalatissime Rio Mare alla messicana 220g con Forch

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Insalatissime Messicana Rio Mare
- 1 avocado
- 200g di pomodori piccoli e maturi
- 50 g di crescione
- 1 lime

Procedimento

1. Lava e tagliate a dadini i pomodori, grattugia la scorza del lime e spremine il succo.
2. Sbuccia l'avocado, elimina il nocciolo, taglia la polpa a fettine e insaporisci con il succo di lime.
3. Mescola Insalatissima Messicana con i pomodori e l'avocado, adagia nei con il crescione e completa con la scorza grattugiata. Servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Avocado

L'avocado una volta pelato e tagliato tende ad annerire: ricorda sempre di passarlo con del succo di limone o, meglio ancora, di lime.

Crescione

Trita finemente le foglie di un mazzetto di crescione fresco, poi aggiungi 100 gr di burro e il succo di mezzo limone mescolando in una ciotola. Otterrai un burro delizioso da spalmare su tartine o da servire con pesci e carni alla griglia.