



## 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.