



Tacos con insalatissima messicana e guacamole

Tempo: 15 min

Difficoltà': 1

Prodotto: Insalatissime Rio Mare alla messicana 220g con Forch

Ingredienti per quattro persone

- 4 tacos di mais
- 4 confezioni di Insalatissime Rio Mare "Messicana"
- 1 avocado
- 1 pomodoro
- mezza cipolla
- 1 lime
- un cucchiaino di sale marino
- una macinata di pepe nero
- un pizzico di peperoncino in polvere
- mezzo cespo di lattuga
- olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Affettare la cipolla e metterla per 10 minuti in acqua, sale e aceto. Mondare l'avocado e schiacciarne la polpa con una forchetta. Tritare il pomodoro privato dei semi e mischiarlo all'avocado, insieme al succo di lime, la cipolla tritata, il sale, un cucchiaio d'olio, il pepe nero e il peperoncino.

Lavare la lattuga, asciugarla e ridurla in striscette sottili (a chiffonade). Condirla con olio extra vergine d'oliva e sale.

Mise en place:

Nell'assemblare il piatto, procedere per strati, mettendo l'insalata alla base dei tacos, poi la cipolla e infine l'Insalatissime "Messicana". Contornare con la salsa guacamole.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Gli avocado sono frutti originari del sud e del centro America, ormai popolarissimi anche da noi. I migliori da mangiare crudi o in guacamole sono quelli della specie Hass, con pelle nero-violacea e consistenza burrosa