

Avocado Ripieni (2)

Dopo aver lavato e asciugato gli avocado tagliateli per il lungo e tolta la noce scavateli un po'. Quindi metteteli in frigorifero a raffreddare avvolti nella pellicola trasparente, affinché non anneriscano. Intanto mescolate gli ingredienti con la polpa di avocado scavata e tritata, aggiungete il sale e con il composto omogeneo che avrete ottenuto riempite gli avocado, che servirete freddi dopo averli decorati con foglioline di menta fresca.

Ingredienti

3 Avocado
150 G Ricotta Fresca
2 Cucchiaini Senape
2 Cucchiaini Panna Liquida
50 G Pistacchi Spellati E Tritati
1 Cucchiaino Paprica Dolce
Sale
Pepe
Foglie Di Menta Fresca Per Decorare

Note

Preparazione: 20 minuti.