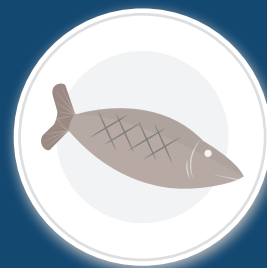


# Insalata di riso di mare con gamberetti e avocado



**Tempo:** 40min circa

**Difficoltà:** facile

**persone:** 4

## Ingredienti:

200 GR DI RISO

1 AVOCADO

250 GR DI GAMBERETTI SURGELATI

1/2 LIMONE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE

PEPE

## Preparazione:

Mettete sul fuoco una pentola piena d'acqua con un pugno di sale grosso e appena l'acqua bolirà versatevi il riso e lasciate cuocere seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Quando sarà cotto, scolatelo e lasciatelo raffreddare.

Nel frattempo, sbucciate l'avocado, tagliatelo a metà per la lunghezza, apritelo ed eliminate il nocciolo; tagliatelo a dadini e mettetelo in una ciotola a marinare con il succo di un limone, un filo d'olio extravergine, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero.

A questo punto prendete una padella, versate un filo d'olio e, quando l'olio sarà caldo, aggiungete i gamberetti surgelati già sgusciati. Aggiungete un pizzico di sale e un dito d'acqua e lasciate cuocere sul fuoco per 3-5 minuti. Quando saranno cotti, lasciateli raffreddare e uniteli all'avocado.

Per completare il piatto: unite il riso, e condite con altro olio e succo di limone, foglie di menta fresche e una spolverata di pepe.