# Cocktail di mare al Kiwano

## Descrizione

Un antipasto fresco dal gusto esotico. Un piatto nutriente arricchito dal kiwano, un frutto estotico conosciuto anche come "melone cornuto". Il suo succo è buonissimo da bere, ma è spesso usato anche per insaporire le insalate di pesce.

## Informazioni

**PREPARAZIONE**: 15 min
**DIFFICOLTÀ**: 2
**COTTURA**: 8 min
**DOSI PER**: 4 persone

## Ingredienti

200 g di **gamberetti**
200 g di **salmone affumicato**
3 **kiwano**
100 g **yogurt** bianco greco
Succo di 1 **limone**
100 g di **lattuga**
100 g di **pomodori pachino**
**Prezzemolo** tritato q.b.
**Olio, sale e pepe** q.b.

## Preparazione

**1)** Cuoci i gamberi con poco olio e prezzemolo.
**2)** Taglia a metà 2 kiwano e scava i frutti tenendo da parte la polpa.
**3)** Mescola la polpa dei kiwano con il cocktail di gamberi, il salmone tagliato a fettine, lo yogurt bianco e il succo del limone. Condisci con olio, sale e pepe.
**4)** Su ogni piatto sistema una foglia di lattuga, una metà di kiwano e riempi il frutto con il composto di pesce. Abbellisci con i pomodori freschi e prezzemolo.
**5)** Servi ai commensali accompagnando la portata con dell'estratto di kiwano.