Avocado gratinati con gamberetti stufati

Descrizione

Una antipasto fresco che meraviglierà i tuoi ospiti; ideale per chi ama il gusto dell'avocado.

Informazioni

PREPARAZIONE: 25 min
DIFFICOLTÀ: 2
COTTURA: 10 min
DOSI PER: 8 persone

Ingredienti

4 **avocado**
Succo di 2 **lime**
15 g di **burro**
1 kg di **gamberi** piccoli
80 g di **formaggio** grattugiato
Sale e pepe q.b.

Preparazione

1) Pulisci e snocciala gli avocado tagliandoli a metà.
2) Rimuovi la maggior parte della polpa di ogni metà dell'avocado con un cucchiaio, lasciando 1 cm di spessore attaccato al guscio, e ponili in una ciotola capiente.
3) Schiaccia l'avocado con una forchetta e aggiungi il succo di lime.
4) Condisci con sale e pepe e metti da parte.
5) In una padella capiente scalda il burro e rosola i gamberi puliti per 2 minuti.
6) Metti da parte alcuni gamberi per la guarnizione e aggiungi il resto all'avocado schiacciato.
7) Riempi le bucce di avocado con la miscela di gamberi e avocado.
8) Cospargi di formaggio grattugiato e inforna impostando la modalità grill fino a quando il formaggio non diventa dorato.
9) Guarnisci con i gamberi lasciati da parte e servi.