



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Party Sfoglia Vol au Vent Dailybread

Bocconcini caldi ai gamberetti e avocado

Ingredienti

- 12 canestrini Vol Au Vent
- 12 gamberetti
- 1 avocado
- 1 lime
- sale q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- pepe q.b.

Preparazione

Lava, pulisci e sbuccia l'avocado. Una volta tolto il nocciolo, taglialo a cubetti e trasferisci in un frullatore. Aggiungi il succo di lime precedentemente spremuto e frulla fino ad ottenere una crema liscia; aggiungi un pizzico di pepe a piacimento.

Spadella i gamberetti con un filo d'olio ed un pizzico di sale. Quando sono cotti, togliili dalla padella e lasciali leggermente intiepidire.

Nel frattempo preriscalda il forno a 180°C e, una volta raggiunta la temperatura, inforna a mezza altezza i Vol Au Vent DailyBread per circa 3/5 minuti. Una volta preparati, farciscili ancora caldi con la salsa di avocado e guarniscili con un gamberetto e qualche cubetto di avocado.