

INSALATA DI AVOCADO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado sodi e maturi,
- 50 g di olive nere,
- 1 pompelmo,
- 1 cipolla,
- succo di limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbucciate gli avocado, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a pezzetti.

Spazzatela col succo di limone perché non annerisca.

Sbucciate il pompelmo e dividetelo in quarti.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a rondelle.

Riunite gli ingredienti in una ciotola, aggiungete le olive snociolate, condite con olio, sale, pepe.

Mescolate delicatamente e servite.