
UOVA CON GAMBERI E AVOCADO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova sode,
- 6 code di gambero sgusciate,
- un avocado,
- una zucchina,
- limone,
- tabasco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Cuocere le uova mettendole in un pentolino, coperte di acqua fredda.

Portatele lentamente a bollore e, da quel momento, calcolate 10 minuti esatti, quindi fatele raffreddare e sgusciatele.

Amalgamate i tuorli sodi con dadini di avocado, zucchina, succo di limone, tabasco, olio, sale, pepe e pezzettini di code di gambero fatti precedentemente rosolare in padella.

Riempite con il composto i mezzi albumi sodi, poi serviteli irrorati con il sughetto dei gamberi rosolati.