

GAMBERONI AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 gamberoni
- 4 fette di limone
- 2 cucchiaini di vermouth
- 1 avocado
- 1 mazzetto di finocchietto
- 1 limone (succo)
- 1/2 peperoncino
- sale

Sistemare nel cestello per la cottura a vapore le fette di limone e il finocchietto e appoggiarvi i gamberoni.

Cuocere per 3 minuti dal momento in cui bolle la acqua.

Spruzzarli con il vermouth e cuocere per altri 2 minuti.

Frullare la polpa di avocado con il succo di limone, il 1/2 peperoncino e poco sale.

Servire i gamberoni con la salsa di avocado a parte.