

OLIO CUORE

Sfoglie con guacamole, gamberi e ananas



Un aperitivo a tutto gusto con Sfoglie di fagioli e grano saraceno. Aria di primavera? Assaporala con un abbinamento irresistibile! La cremosità dell'avocado avvolge una coda di gambero succulenta e una pepita acidula dell'ananas in un contrasto sorprendente, esaltato dalla croccantezza delle Sfoglie Cuore. Rendi i tuoi aperitivi speciali replicando la ricetta!

Ingredienti

Ingredienti

- Sfoglie al forno con farina di fagioli e di grano saraceno Cuore
- 1 avocado maturo
- 1 cipollotto
- 1 lime
- 4 gocce di Tabasco
- Coriandolo
- 15-18 gamberoni sgusciati puliti
- 1 spicchio di aglio
- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ cucchiaino di salsa sriracha
- Una fetta di ananas matura
- Olio extravergine di oliva
- Sale

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**

Preparazione

- In una ciotola, ridurre in crema l'avocado con una forchetta irrorandolo con il succo di lime. Aggiungere poi il cipollotto e il coriandolo tritati insieme a un pizzico di sale e qualche goccia di Tabasco. Mescolare bene e lasciare insaporire da parte.



- Scaldare in una padella un filo d'olio con l'aglio. Aggiungere i gamberi e farli rosolare su entrambi i lati; sfumare poi con il vino bianco. Una volta evaporato il vino, regolare di sale. Unire la salsa Sriracha, mescolare uniformemente e spegnere il fuoco.



- In attesa che i gamberi si raffreddino, tagliare a dadini la fetta di ananas precedentemente preparata.



- Comporre le tartine distribuendo il guacamole sulla sfoglia, adagiando un gambero su ciascuna e aggiungendo qualche dadino di ananas. Per completare, cospargere qualche buccia grattugiata di lime.



La ricetta è stata preparata con:



Sfoglie