GAMBERI CON SALSA GUACAMOLE, PEPERONCINI A GOCCIA E CREMA DI ACETO IBISCO E PEPERONCINO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 12 gamberoni rossi
- 1 busta insalate miste
- 40 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- 120g Salsa Guacamole
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. sale

PROCEDIMENTO

- Pulire i gamberoni dal carapace e dall'intestino lasciando solo la coda.
- Cuocere in padella con un filo d'olio un minuto per lato.
- Su un piatto freddo create un mucchietto al centro con l'insalata condita con olio e sale e le gocce di peperone, adagiarvi i gamberoni e finite con fili di crema d'aceto.
- Accompagnate il tutto con una salsa guacamole.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Salsa Guacamole



Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino



Olio Extra Vergine di Oliva