



STUZZICHINI

## Insalata di avocado e granchio



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MINTEMPO DI COTTURA  
5 MINCALORIE  
330K

NOTE

### INGREDIENTI

2 Avocado

200 g di Polpa di granchio

100 g di filetti di Salmone

40 g di Maionese

1 Limone

30 g di Burro

Prezzemolo fresco

Sale

Pepe

### Preparazione

- In una padella antiaderente fate sciogliere un po' di burro, quindi unite il salmone tagliato a bocconcini, conditelo con sale e pepe e fatelo dorare a fiamma vivace.
- Sbucciate gli avocado, tagliateli a metà eliminando il nocciolo e riduceteli a cubetti; versateli in una ciotola e irrorateli con il succo del limone, in modo che non anneriscano.

- Aggiungete anche la polpa di granchio tagliata a cubetti e i bocconcini di salmone; regolate di sale e di pepe, unite un trito di prezzemolo e mescolate bene.
- Sistemate l'insalata nei bicchieri; completate con una cucchiata di maionese e qualche foglia di prezzemolo e servite.

Margherita Pini