



Salsa di avocado

Ingredienti

1 avocado maturo
1 gambo di sedano
2 cipollotti freschi
1 uovo sodo
succo di 1 limone
olio di oliva
sale
prezzemolo

Per preparare questa salsa, l'avocado deve essere morbido al tatto, ma non troppo; è meglio comperarlo un poco acerbo e farlo maturare in casa, non in frigorifero, per alcuni giorni.

Frullare sedano, cipolla e prezzemolo.

Frullare a parte avocado, uovo sodo, limone, olio e sale.

Unire i due composti.

Frullare poco per lasciare i componenti macinati piccoli.

Bisogna mangiarlo entro poco tempo dalla preparazione perché si altera rapidamente.