



*Gamberi, melone, avocado uniti per creare un antipasto di pesce sfizioso, bello da vedere e ricco del gusto dei crostacei e della frutta fresca.*

**Ingredienti:**

*gamberi 300 gr  
melone 1  
avocado 1  
erba cipollina q.b.  
succo di limone q.b.  
olio d'oliva q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.*

**Preparazione:**

*1) Sguscia 300 g di **gamberi**, incidili sul dorso ed elimina il filetto nero. Scottali in acqua bollente salata per 1-2 minuti.*

*2) Lava 1 **melone**, elimina la scorza con un coltello, dividilo in 4 spicchi ed elimina semi e filamenti. Preleva dalla parte centrale degli spicchi tante palline con uno scavino.*

*Sbuccia 1 **avocado**, elimina il nocciolo, irroralo con succo di limone e ricava tante palline di polpa con lo scavino.*

*3) Riunisci in una ciotola **gamberi** e palline di melone e avocado. Condisci con olio, erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe o peperoncino.  
Mescola e suddividi nelle barchette di melone.*

*4) Servi le barchette di melone e **gamberi**.*

