



Pinsa guacamole,
stracciatella e gamberi

Ingredienti

- 1 base per Bella Pinsa Buitoni
- 1 avocado
- 100 g di stracciatella
- 100 g di gamberi crudi
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Q.B. Sale
- Q.B. Paprika

Preparazione

1. Pulite l'avocado, eliminando il nocciolo ed estraendone la polpa con l'aiuto di un cucchiaino. Schiacciate la polpa con la forchetta e condite con olio, sale, paprika e qualche goccia di lime.
2. Pulite i gamberi e saltateli in una padella dove avrete fatto soffriggere l'aglio in un paio di cucchiaini di olio. Cuocete velocemente i gambi da entrambi i lati, fino a quando non saranno sodi e rosati, condite con sale e paprika e lasciate riposare in padella a fuoco spento.
3. Preriscaldate il forno a 220°C e scartate la pinsa. Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinsa per 4 minuti
4. Sfornate la pinsa e conditela con un primo strato di crema all'avocado, poi la stracciatella e infine i gamberi con il loro sughetto. Una spruzzata di lime e gustate subito.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4