



Pinsa guacamole, stracciatella e gamberi

Pizze e focacce



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Pulite l'avocado, eliminando il nocciolo ed estraendone la polpa con l'aiuto di un cucchiaio. Schiacciate la polpa con la forchetta e condite con olio, sale, paprika e qualche goccia di lime.

PASSAGGI 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.

PASSAGGI 3 Preriscaldate il forno a 220°C e scartate la pinza. Una volta che il forno sarà caldo, infornate la pinza per 4 minuti

PASSAGGI 4 Sfornate la pinza 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.