



# Chips di pasta brisée in salsa di avocado

Antipasti

🕒 55m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée
- 1 Uovo
- 1 Barattolo da Yogurt 1 vasetto di Yogurt normale
- 1 q.b. Tabasco q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 30 g 30 g di Grana padano grattugiato
- 2 in 2 Avocado
- 2 in 2 Pomodori verdi
- 1 q.b. succo di lime q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Srotolate la pasta brisée su un piano da lavoro e aiutandovi con una rotella ritagliate dei triangolini. Spennellateli con l'uovo sbattuto e spolverizzateli con del grana. Cuocete le chips in forno già caldo a 180 °C per 10-15 minuti. Dividete a metà gli avocado e svuotateli aiutandovi con un cucchiaio. Raccogliete la polpa nel frullatore insieme con lo yogurt, i pomodori lavati e privati dei semi, il succo di limone, sale e qualche goccia di tabasco. Frullate il tutto e servite questa salsa fredda accompagnandola con le chips di brisée.