

Insalata salmone affumicato, gamberi e avocado

INGREDIENTI:

100 gr di salmone affumicato,
100 gr di gamberetti sgusciati,
1 avocado maturo,
80 gr di feta,
il succo di mezzo limone,
1 cucchiaio di olio evo,
1 pizzico di pepe,
sale.

Lessare i gamberetti in acqua bollente salata per pochi minuti, scolarli e farli raffreddare.

Nel frattempo tritare grossolanamente il salmone e porlo in una ciotola, sbriciolarci sopra la feta, pulire l'avocado e tagliarlo a cubetti unirlo al composto ed aggiungere i gamberetti raffreddati.

Sbattere olio, succo di limone, un pizzico di sale e pepe per creare un'emulsione e versare sopra l'insalata mescolare e servire.