

# **Riso rosso con gamberi e avocado**

## INGREDIENTI:

400 gr di riso rosso o nero,  
300 gr di gamberi già sgusciati,  
1 avocado maturo,  
1 lime,  
1 mazzetto di prezzemolo,  
1 spicchio di aglio,  
pepe qb,  
sale qb,  
olio evo qb.

In una padella mettere 1 cucchiaio di olio, lo spicchio di aglio e farlo imbiondire, aggiungere i gamberi, salarli e farli cuocere per pochi minuti, spegnere e lasciarli raffreddare.

Cuocere il riso in acqua salata terminata la cottura scolarlo e lasciar raffreddare.

Nel frattempo pulire l'avocado, tagliarlo a cubetti condirlo con il succo di mezzo lime e sale, aggiungere il riso, i gamberi, il prezzemolo, il succo del mezzo lime rimasto, pepe e olio, mescolare e servire.