



INSALATA DI AVOCADO CON CRUDITE'

In una ciotola schiacciare con la forchetta la polpa di avocado israeliano

Condire con sale e olio evo

Aggiungere:

pomodorini datterini tagliati sottili,

listarelle di peperone rosso tagliati sottilissimi,

carote tagliate sottili a fetta di salame,

cipollotto rosso tagliato sottile,

sedano tagliato sottile,

foglie di sedano tagliuzzate,

un pizzico di peperoncino e un pochino di feta Dop sbriciolata,

Aggiungere un altro filo di olio evo, una spruzzata di limone e mescolare