

Paté di sgombro affumicato e avocado



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

225g di filetti affumicati di sgombro
“pronti”, privati della pelle
50g di formaggio molle magro
1 piccolo avocado maturo,
sbucciato e privato del nocciolo
1 limone (solo il succo)
pepe fresco macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

1. Versare tutti gli ingredienti nel food processor, nel frullatore o centrifuga e lavorare fino ad avere un composto uniforme.
2. Trasferire in due scodelline.
3. Refrigerare per 1 ora e servire.