

## salsina di avocado e lime



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone



### Elenco ingredienti

4 avocado maturi (medi),  
snocciolati e sbucciati  
succo di 1 lime  
15ml (1 cucchiaini) di salsa  
piccante all'aglio e allo zenzero  
30ml (2 cucchiaini) di coriandolo  
macinato al momento  
1 spicchio di aglio, tritato  
pepe nero macinato al momento

Per servire e guarnire:

pomodori ciliegino, ravanelli,  
nachos, pane, punte di asparago,  
cetrioli, carotine, cipolline e  
gambi di sedano, erba cipollina a  
pezzetti e rametti di timo

### Istruzioni per la preparazione

1. Aggiungete tutti gli ingredienti nel frullatore e lavorate selezionando



l'impostazione per le salsine per circa 2 - 3 minuti, raschiando se necessario la miscela dalle pareti del miscelatore per ottenere un composto omogeneo.

2. Disponete in un contenitore da portata e guarnite lungo i bordi con pomodori ciliegino, ravanelli, nachos, pane, punte di asparago, cetrioli, carotine, cipolline e gambi di sedano.

Spolverizzate la salsina con pezzetti di erba cipollina e rametti di timo.