



Tartare di capesante e gamberoni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - molluschi - crostacei - avocado

Ingredienti per 4 persone

12 gamberoni
12 capesante
1 avocado (o asparagi verdi lessati)
sale pepe
olio
1 limone

Pulite e lavate i gamberoni e le capesante e poi lessateli per 5 minuti in un court bouillon. Lasciateli freddare, tritateli grossolanamente e conditeli in ciotoline diverse con olio, sale pepe e limone. Pelate l'avocado, affettatelo e condite anche questo con sale pepe olio e limone. Mettete un copapasta al centro del piatto e fate uno strato di gamberoni, uno strato di avocado e l'ultimo di capesante. Servite



Dal sito [eCucinando.it](#)