



Avocado pirata!

1 Prepara la maionese: metti in un bicchiere l'uovo, l'olio, l'aceto e frulla alla massima potenza, poi aggiungi un pizzico di sale e frulla ancora qualche secondo.

2 Dividi l'avocado in due; elimina il nocciolo e toglie un po' di polpa (tienila da parte). Poi bagna con qualche goccia di limone.



3 Taglia a cubetti la polpa d'avocado, il pomodoro, le carote e mezzo cetriolo e mettili in una ciotolina con la maionese.



4 Aggiungi anche il tonno e con questa preparazione farcisci l'avocado. Ecco il tuo vascello pirata pronto per essere gustato!



COSA TI SERVE



avocado

carote



pomodoro



cetriolo



uovo



limone



1 cucchiaio di aceto



100 cl di olio



pizzico di sale



scatoletta di tonno