
Insalata con mini avocado, radicchio e olive taggiasche

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

**Ecco una semplice e veloce ricetta per un piatto fresco e gustoso, adatto alla stagione estiva.
Dal blog La piccola casa**

Avete visto che belli i miei mini **avocado**? Li ho visto sabato scorso dal mio fruttivendolo di fiducia e non me li sono lasciati sfuggire, oltretutto sono senza semi, quindi tutta polpa. Ho pensato da subito di usarli e quindi ho preso anche un po' di **radicchio variegato di Castelfranco** e qualche oliva in salamoia.

Giusto il tempo di sbucciare gli avocado e lavare l'insalata che questo delizioso contorno era pronto alla prova assaggio, che ha superato a pieni voti, l'ottimo radicchio variegato si è unito benissimo al croccante cremoso e profumato dell'avocado e le olive taggiasche in salamoia hanno unito il tutto in maniera perfetta. Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per questa gustosa insalata con avocado:

Ingredienti per due persone

4/5 avocado mini
un radicchio variegato di Castelfranco
un lime
tre cucchiaini di olive taggiasche in salamoia
Olio extra vergine di oliva

Lavare il radicchio, asciugarlo e tagliarlo a strisce. Pelare gli avocado e tagliarli a fette, metterli in una ciotola capiente insieme alle strisce di radicchio, aggiungere il succo di un lime, quindi scolare le olive taggiasche ed aggiungerle all'insalata, condire con olio evo (extravergine di oliva) e poco sale.

Buon appetito a tutte e tutti con questa fresca e gustosa insalata!