



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001303

Registrata in data 08 Mag 2017 alle ore 13:14

da **OLOAP MARCHI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Uovocado, il prototipo

Un avocado ed un uovo sodo e tanto prendersi in giro giocando con due ingredienti di straordinaria bellezza, l'avocado, mai abbastanza maturo nella stragrande maggioranza delle botteghe italiane, e l'uovo, l'uovo sodo, troppo spesso svilto in bolliture senza fine. Un uovo sodo, una volta tagliato in due, deve apparire bianco e giallo, il bianco dell'albume e il giallo del tuorlo. Non bianco, verde e giallo, verde perché è rimasto mezzora sul fuoco. Il fine di questo piatto è la gioia della condivisione con chi ti ispira simpatia tanto da avere invitato alla tua tavola. Qui solo la mia primissima volta a fine aprile 2017, un prototipo con l' uovo che sostituisce al centro il seme del frutto. Può essere solo migliorato, con metà uovo sodo per ognuna delle due parti dell'avocado e un tocco di maionese al limone deciso. Questa è la versione con e senza buon pepe macinato al momento. Mi mette di buon umore.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 1 avocado maturo
n. 1 uovo sodo da galline allevate a terra
pepe q.b.
olio extra vergine d'oliva q.b.
maionese q.b. (in un prossimo passaggio)

Prodotti utilizzati

L'uovocado è un antipasto No Logo

Strumenti di cottura

Un pentolino in cui bollire l'uovo e un coltello affilato per tagliare l'avocado e privarlo del seme senza fare danni.

Preparazione

La vera, unica difficoltà è nel trovare un avocado maturo fin dal suo acquisto, il suo colore deve tendere al marrone scuro.

Evitare quelle pietre verdi che magari col tempo in qualche modo maturano, ma mai sapranno di qualcosa.

Vino consigliato

Non ne ho la ben che minima idea, ogni consiglio è gradito. Possibilmente un rosso :-)