



## **INSALATA ARLECCHINO CON MAZZANCOLLE, ZUCCA VIOLINA, MOZZARELLA DI BUFALA E AVOCADO**

### **Ingredienti**

#### ***Per la zucca***

1 zucca violina  
50 gr. di Harissa

#### ***Per la crema di avocado***

2 pz di avocado  
Olio evo  
2 lime  
1 scalogno tritato

#### ***Per la rifinitura***

200 gr. di misticanza  
800 gr. di mazzancolle freschissime  
100 gr. di mozzarella di bufala

### **Procedimento**

***Per la zucca***

Tagliare la zucca in 4 pezzi senza togliere la buccia, condire con l'harissa, mescolare con olio e sale, marinare per una mezz'ora e cuocere a 180° per un'ora.

***Per l'avocado***

Tagliare e svuotare l'avocado, condirlo con il sale, il succo del lime e l'olio, lasciarlo marinare per 10min e schiacciarlo prima con una forchetta, poi frullarlo. Setacciare e mettere da parte.

***Per le mazzancolle***

Pulire le mazzancolle dal carapace centrale e dal budellino e scottarle in padella.

***Assemblaggio***

Mettere sulla base la crema di avocado, appoggiare i gamberi, la zucca e la mozzarella e in ultimo mettere la misticanza condita con sale, aceto, olio e la colatura dell'harissa.