



AVOCADO TOAST

Ingredienti

2 avocadomaturi
1 limone
olio extravergine di oliva
pepenero
150 g di spigola
1 cipolla
8 fette di pane rustico
sale

Procedimento

Per preparare gli avocado toast con spigola, sbucciate l'avocado, rimuovete l'osso e raccogliete la polpa in una ciotola. Schiacciatelo unendo il succo di mezzo limone, un pizzico di sale, un'idea di pepe nero. Aggiungete un filo d'olio e smettete di pestare quando avrete ottenuto una pasta densa. Grigliate le fette di pane su entrambi i lati.

Affettate la cipolla a rondelle e grigliatela.

Componete il toast: distribuite su ogni fetta un po' di crema di avocado.

Proseguite con gli anelli di cipolla grigliata, con la spigola a fette e cospargete con

un filo d'olio e un'idea di pepe.

Servite gli avocado toast fintanto che il pane è ancora caldo.