



CHEF IN
CAMICIA



Avocado Toast con Uovo in camicia e Gamberi saltati

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 toast

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Pane in cassetta, 2 fette;
- Avocado, 1;
- Lime, succo di 1/2;
- Gamberetti, 6;
- Uova, 2;
- Aceto, q.b.;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.;
- Olio EVO, q.b.

> PREPARAZIONE

- Tostare il pane in cassetta in forno a 190° per 4 minuti, finchè dorato;
- Affettare l'avocado a fette sottili e schiacciarle con il coltello in modo da ottenere un effetto "a ventaglio";
- Irrorare con succo di lime e condire con sale e pepe;
- Portare a ebollizione dell'acqua in casseruola, versarvi un cucchiaino di aceto;
- Rompete le uova all'interno di due ciotoline;
- Creare un vortice al centro aiutandosi con una forchetta, quindi versarvi all'interno l'uovo;
- Cuocere un uovo per volta per circa 4 minuti;
- Rosolare velocemente i gamberi in padella con un filo d'olio;
- Adagiare le fette di avocado sul pane, disporvi sopra l'uovo in camicia e completare con i gamberi.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM