

Insalata di pere e avocado



Antipasto

Tipo di ricetta



20 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

3 avocado
3 pere
50 g di pinoli
2 lime (succo)
Olio di semi di zucca stiriano IGP
75 g di parmigiano

Preparazione

Tostare i pinoli in una padella, aggiungere alla fine un po' di olio di semi di zucca e togliere dal fuoco. Tagliare a metà gli avocado e le pere, togliere il nocciolo, sbucciarli e tagliarli a fettine sottili.

Intervallandole, disporre le fettine su un piatto e aggiungere il succo di lime e l'olio di semi di zucca. Guarnire il tutto con il parmigiano a scaglie.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A./
Foto: Stefan Kristoferitsch**