

ENTRADA DE ABACATE

INGREDIENTES

2 avocado (abacate pequeno com casca rugosa)

1 pimentão vermelho

1 tomate médio sem pele e sem semente picado

100 g de presunto picado

4 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) rasa de catchup

1/2 limão siciliano (sumo)

sal e pimenta a gosto

para enfeitar: folhas de alface, rodelas de azeitonas recheadas com pimentão e fatias de limão siciliano

MODO DE PREPARO

Corte o pimentão em tiras finas (retire a pele do pimentão com uma faca pequena e afiada).

Corte os avocados ao meio no sentido do comprimento e retire o caroço.

Com uma colher, retire a polpa dos avocados, sem danificar a casca.

Reserve as cascas dos avocados.

Em uma tigela, amasse a polpa dos avocados e adicione o sumo do limão para que a polpa não escureça.

Misture em seguida o tomate, o presunto e o pimentão picados, o catchup e a maionese.

Adicione sal e pimenta a gosto e misture tudo muito bem.

Preencha as cascas dos avocados com a mistura e coloque-as, individualmente, em pratos de salada e decore com alface e as rodelas de azeitonas.

Coloque na lateral do prato uma fatia de limão siciliano.

Sirva como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17776-entrada-de-abacate.html>