

GUACAMOLE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 cipollotto (senza il gambo) - qualche rametto di coriandolo - 2 avocado maturi - il succo di 1½ limone - 1 cucchiaino di peperoncino - 2 cucchiari di panna da cucina densa - sale, 5 grani di pepe

1. Sbucciare il cipollotto, tagliarlo in due parti e metterlo nella mini bacinella con il coriandolo. Avviare il programma ROBOT per 10 secondi circa.

2. Aggiungere la polpa degli avocado nella mini bacinella unendo il succo di limone, il peperoncino, la panna da cucina e un pizzico di sale e pepe. Avviare il programma ROBOT per circa 1 minuto 30.

3. Regolare di sale e pepe, riporre in frigorifero per 1 ora prima di servire.

Cook Expert ■