Pomì
O Così. O Pomì.

Avocado impanato croccante con salsa di pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Avocado: 2
- Limone: 1
- Pangrattato panko: 100 gr
- Peperoncino jalapeno: 1
- Sale e pepe: a piacere

Preparazione

1. Tagliate a metà l'avocado, togliete il nocciolo, togliete la buccia e tagliate l'avocado a fette.
2. Irrorate le fette con il succo di limone.
3. Versate 1 cucchiaio di olio in una padella e fate rosolare il pangrattato per 4-5 minuti.
4. Passate le fette di avocado nel pangrattato e mettetele in forno, preriscaldato a 180° per 10 minuti (fino a quando appare una crosticina dorata).
5. Sbucciate lo spicchio d'aglio e fatelo soffriggere in padella con 2 cucchiai di olio.
6. Aggiungete all'aglio la ***passata classica Pomì*** e il jalapeno tritato a rondelle.
7. Cuocete tutto insieme per 10 minuti.
8. Versate la salsa in una ciotola e servite con le fette di avocado.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

