



# INSALATA DI ZUCCHINE, FRAGOLE E AVOCADO

## INGREDIENTI

- 4 giovani zucchine
- un avocado maturo, meglio se italiano (si trova quello coltivato in Sicilia)
- 150 g di fragole mature
- 1 cucchiaino di aceto balsamico di buona qualità
- un cucchiaino di olio e.v.o. di buona qualità
- sale, pepe

## CURIOSITA'

La chiave per questa ricetta? gli ingredienti. Meno è elaborata una ricetta, più la bontà dell'ingrediente risalta e dà gusto. Prodotti italiani, lavorati con cura, raccolti, a piena maturazione, di cui si rispettano i tempi... daranno a questo piatto un sapore unico. Provatela anche con qualche fogliolina di basilico!

## PROCEDURE

01

Lavate zucchine e fragole e asciugatele. Tagliate le zucchine per la lunga in fettine sottili, magari aiutandovi con una mandolina.

02

Tagliate le fragole in quattro parti nel senso della lunghezza. dividete a metà l'avocado, rimuovete il nocciolo, svuotatelo con il cucchiaio lasciandolo intero, ricavatene fettine sottili.

03

Condite il tutto in una ciotola con sale, pepe, aceto balsamico, olio... buon appetito!