



Avocado al forno con uovo



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 avocado
4 uova
100 g GranMix Fila e Gusta
erba cipollina
sale
pepe
olio extravergine

IN QUESTA RICETTA



Saporite novità in arrivo: GranMix Fila e Gusta

PREPARAZIONE

1.
Per preparare l'avocado al forno con uova tagliate l'avocado a metà? toglie il nocciolo ed eliminate con il cucchiaio un po' di polpa per fare spazio all'uovo, aggiustate di sale e pepe. Mettete in forno per 5-7 minuti a 180° posizionato in una teglia unta con dell'olio.
2.
Trascorso il tempo toglie dal forno e mettete al centro l'uovo aggiungete anche un pizzico di sale e pepe, l'erba cipollina tritata e GranMix Fila e Gusta, rimettete in forno finché l'albume dell'uovo sarà cotto.
3.
Servite caldo magari accompagnato da bastoncini di pane.

L'ESPERTO CONSIGLIA

L'avocado al forno con uovo, un piatto semplice arrivato a noi nell'ultimo periodo è un must per i brunch. Il tocco finale è stato aggiungere una generosa spolverata di GranMix Fila e Gusta che ha reso la ricetta filante e ancora più golosa!