



## Aperitivi ed insalate

Per 6 tazze



### Ceviche di Gamberi e pomodori di marca Kumato®

#### Ingredienti

- 6 pomodori di marca Kumato®, tagliati a dadi e svuotati
- 2 tazze (350gr) gamberi, sgusciati, svenati e cotti
- 1 tazza cipolla rossa, sminuzzata
- 3 spicchi aglio, spellato e sminuzzato
- 1-3 peperoni Jalapeño, a piacere in funzione del piccante che vi piace.
- 1 cetriolo (medio), pelato, svuotato dai semi e tagliato a dadi
- 2 Avocadi, pelati e tagliati a dadi
- 1 tazza cilantro fresco, sminuzzato
- Sale a piacere

#### Preparazione

Tagliare i pomodori di marca Kumato® a metà, togliere i semi, a parte far scolare i semi per recuperare il succo. Mescolare delicatamente gli ingredienti tra di loro in una grande ciotola, e aggiungere il succo ottenuto dai semi dei pomodori scolati. Sale e pepe a piacere. Mettere al fresco fino al momento di servire.

Servire con "tortilla chips" per l'aperitivo oppure su bruschette di pane per un pranzo leggero.