



## Bocconcini di mare 3 gusti con salse

Antipasti



**Bocconcini 3 gusti**  
IMPANATI E INFARINATI

**6/8 persone**  
PORZIONI

● ● ●  
DIFFICOLTÀ

**10 minuti**  
PREPARAZIONE

### Ingredienti

- 1 confezione di Bocconcini di mare 3 gusti Arbi
- salsa allo yogurt
- 3 cucchiaini di yogurt compatto
- 1 cucchiaio d'olio
- sale, pepe
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- scorzetta di 1/2 limone
- salsa guacamole q.b.
- confettura di peperone piccante q.b.

### Per la decorazione:

- fettine di lime
- spicchi di pomodorini
- erba cipollina

### Preparazione



- ✓ Allo yogurt unite l'olio, poi aromatizzate con sale, pepe, la scorzetta di limone e l'erba cipollina tritata.
- ✓ Cuocete i bocconcini seguendo le istruzioni indicate sulla confezione.
- ✓ Nei cucchiaini accostate un poco di confettura di peperone piccante, salsa guacamole e salsa allo yogurt.
- ✓ Disponete due bocconcini su ciascun cucchiaino, poi decorateli alternando fettine di lime, spicchi di pomodorini ed erba cipollina.



*Buon appetito!*