



# Croccafish al tonno e pomodoro con salsa di guacamole

Secondi



## Ingredienti

- 1 avocado
- 1 pomodoro
- 20 ml olio evo
- 10 gr cipolla bianca
- ½ spicchio di aglio
- succo di ¼ lime
- prezzemolo
- pepe qb
- sale qb

## Preparazione



- ✓ Pulire l'avocado, togliendo il nocciolo.
- ✓ Pulire il pomodoro, togliendo i semi e tagliarlo a cubetti.
- ✓ Schiacciare i pezzi di avocado in una ciotola. A parte unire succo di lime, sale e pepe.



- ✓ Unire tutti gli ingredienti, l'olio e il prezzemolo tritato.
- ✓ Cuocere in un forno preriscaldato i croccafish per 11 minuti e servire con la salsa.



*Buon appetito!*