Mini burger al pesce spada

Mini burger al pesce spada: non può mancare per il pranzo di Ferragosto un antipasto da condividere con amici e parenti.

Per iniziare il **pranzo di Ferragosto** ti consigliamo questo **antipasto fresco** e gustoso. Prova anche tu i **mini burger al pesce spada**. Una ricetta davvero molto semplice e veloce, per cui impiegherai al massimo **dieci minuti**. Tanti ingredienti freschi per realizzare una ricetta davvero deliziosa.

Difficoltà: bassa
Costo: medio
Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti
per 4 persone

12 panini piccoli integrali
300 g di carpaccio di pesce spada
125 g di formaggio spalmabile
2 avocado maturi
1 mazzetto di aneto fresco
Buccia di 1 limone Bio,Logico Despar
Succo di 1 lime
Tabasco q.b.
1 cucchiaio di aceto di vino bianco Despar
Un pizzico di peperoncino in polvere Despar
Fettine di cipolla rossa (facoltative)
Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium
Sale e pepe nero q.b.

Procedimento
1. Taglia a metà i burger. Amalgama il formaggio spalmabile, l'aneto, il sale, il pepe, la buccia di limone e spalma entrambe le metà del pane.
2. Per la salsa guacamole, frulla il resto degli ingredienti (a eccezione del pesce spada e della cipolla). Mettine un cucchiaio su una metà del burger, farcisci poi con il carpaccio di pesce spada, un filo d'olio e l'eventuale cipolla. Chiudi i burger con l'altra metà di pane.