Chips di Salame Rapellino Classico con guacamole

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 160 Salame Rapellino Classico
- 4 piccoli avocado maturi
- 0dl lime
- 4 piccola cipolla rossa
- 8EL olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe
- q.b. peperoncino (facoltativo)

Preparazione

1. Sbucciare e tritare la cipolla.

2. Tagliare gli avocado a metà, privarli del nocciolo, prelevare la polpa con un cucchiaio e trasferirla in una ciotola.

3. Schiacciare con una forchetta e condirla con 3/4 della cipolla, il succo dei lime, peperoncino fresco o secco (se vi piace), sale e pepe.

4. Mescolare bene e lasciare insaporire.

5. Scaldare 2 cucchiai di olio d'oliva in una larga padella antiaderente e far rosolare le fette di Salame Classico a fuoco vivace per poco più di un minuto finché risulteranno croccanti.

6. Sgocciolarle su carta da cucina e trasferirle su un vassoio. In alternativa alla padella, le fette di salame possono essere essiccate anche in forno.

7. Farcire ogni fetta di Salame Rapellino Classico con una piccola cucchiaiata di guacamole.

8. Guarnire con un po' di cipolla tritata e servire.