

ANTIPASTI E SNACK

Canapés di gamberetti

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di gamberetti tritati grossolanamente
- 2 cucchiaini di cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- 2 uova
- 7 fette sottili di pancarrè (private della crosta e po tagliate i quattro) strutto o grasso vegetale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare i gamberetti tritati con cipolla, sale, pepe e uova; spalmate sui triangoli di pane. Scaldare e fondere lo strutto in una padella a bordi alti; adagiare i triangoli di pane, con la parte spalmata girata di sotto, e friggerli finché sono ben dorati; girarli e friggerli dall'altro lato. Sgocciolare, passare su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, accomodare su un piatto di portata; servire caldo.