

ANTIPASTI E SNACK

Cannoli con crema di gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

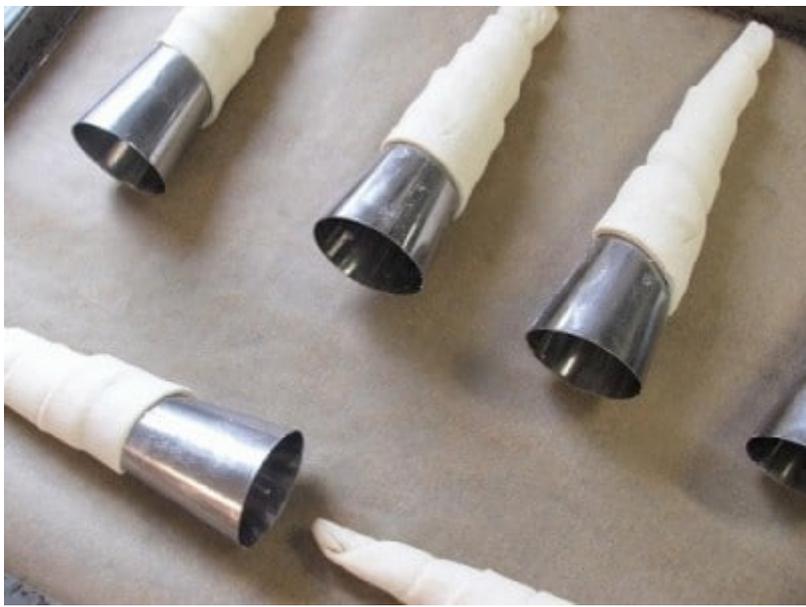


INGREDIENTI

Pasta sfoglia surgelata
4 gamberoni
5-6 gamberi
150 g formaggio di tipo Philadelphia
2 cipollotti
4 spicchi d'aglio
erba cipollina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate delle listerelle di circa 3 x 20 cm. Arrotolate queste listerelle attorno agli adeguati stampini che prima li avete unti.



2 Metteteli nel forno a 200° per circa 15-20 minuti e lasciateli raffreddare.



3 Fate saltare nella padella con un pò di burro i gamberi, il cipollotto. Aromatizzate con sale e pepe e lasciateli intiepidire. Metteteli in un frullatore con 2 spicchi d'aglio il bianco di un cipollotto, il formaggio fresco, sale, pepe e fate una crema non tanto fine. Aggiungeteci l'erba cipollina tagliata ad anellini e mettete il tutto nel frigorifero per circa un'oretta.

Riempite con l'impasto i cannoli.



- 4 Tagliate leggermente la schiena dei Gamberoni per togliere l'intestino. Fate riscaldare dell'olio in una padella e fate prendere colore da ogni parte. Aggiungete dell'aglio pressato, salateli e pepateli abbondantemente. Metteteci mezzo bicchiere di vino bianco, metteteci subito il coperchio e cuceteli per un minuto sotto vapore. Togliete il coperchio e lasciate evaporare il vino.



5 Io li ho serviti così, con dell'insalata mista, dei broccoli lessati e un condimento di senape dolce, maionnaise, aglio pressato, olio, sale e pepe.



6 Buon appetito