

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con crema di zucchini e gamberi saltati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Crostini con crema di zucchini e gamberi saltati: il matrimonio tra zucchini e gamberi è un classico ed abbiamo deciso di riproporlo anche in questo antipasto freddo. Le zucchini ben si accostano alle code di gamberi, il tutto è ben supportato da una fetta di pane bruschettato, unica nota amarognola in un piatto nel complesso dolce.

INGREDIENTI

BAGUETTE 8 fette
ZUCCHINE medie - 2
GAMBERI 8
BURRO 40 gr
CIPOLLE 1
TIMO
MENTA
AGLIO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e fatele appassire in un pentolino con il burro. Appena risulterà ben stufata, unite le zucchine, fatele rosolare per 3-4 minuti e ricoprite con l'acqua calda; salate, pepate e fate cuocere per una 10 di minuti.



- 2 Intanto ritagliate il pane a dischetti e tostateli sotto il grill del forno o sulla griglia calda.

Frullate le zucchine nel mixer ottenendo una purea densa.

Fate raffreddare e farcite i dischetti di pane.

Nel frattempo, in una padella, fate sciogliere il burro, aggiungete il timo e l'aglio.

Aggiungete le code di gambero, fate slatre per un paio di minuti per lato.



3 In ogni crostino, farcito con le zucchine, aggiungete i gamberi e servite.