

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con crema di zucchine e gamberoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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

Se dovete fare una cena elegante durante la quale volete far colpo sui vostri ospiti questo antipasto chic, ma semplice da fare è ciò che fa per voi. La dolcezza delle zucchine si sposa benissimo con il sapore delicato ma inconfondibile dei gamberi e

insieme danno vita a un bel mix di gusti, profumi e colori. In realtà la preparazione è talmente semplice che non bisogna aspettare un'occasione importante per farli.

Se amate poi questi ingredienti ecco per voi altre ricette con le zucchine e i gamberi:

[spaghetti alle zucchine](#)

[gnocchi di zucchine e gamberi](#)

[lasagne di zucchine](#)

INGREDIENTI

PANCARRÈ 100 gr

ZUCCHINE 500 gr

GAMBERONI 8

BURRO 20 gr

MENTA

MELONE 50 gr

RICOTTA 100 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a cubetti piccoli le zucchine lavate e spuntate. Cubetate anche le carote.









2 Sbollentate le zucchine tagliate a cubetti in acqua salata 5 minuti poi fate freddare in acqua e ghiaccio. A questo punto fate scolare e asciugate bene.





3 Tostate il pane coppato tondo in forno 200° circa 10 minuti in forno unto con poco olio o fino a doratura.





4

Trasferite nel mixer le zucchine con la ricotta, il sale, il pepe e un poco olio e frullate.







5 Nel frattempo saltate i gamberoni in padella con il burro pochi secondi per lato a fuoco medio sale e pepe.





6 Ora mettete la crema sui crostini poi gamberoni la dadolata e foglie di menta.





