

ANTIPASTI E SNACK

Crostone tiepido di gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

fette di pane casareccio dello spessore di 4 -
5 mm
150 g di gamberi rosa
1 noce di burro
vino bianco o sherry secco
1 cucchiaio di panna
1 cucchiaio di gorgonzola dolce
1 rosso d'uovo
pepe bianco
sale.

PREPARAZIONE



2 Passare in forno le fette di pane senza farle seccare troppo.



3 Sgusciare i gamberi. Saltarli velocemente in una noce di burro e aromatizzare con poco vino bianco o sherry secco.



4 Amalgamare i gamberi con il cucchiaino di panna e di gongorzola dolce.



5 Bollire 10 minuti il rosso d'uovo. Unirlo ai gamberetti, poi aggiustare di sale e pepe bianco.



6 Guarnire il crostone e tenere da parte.



7 Posare sulla placca da forno coperta con carta adeguata, insieme con gli altri crostoni. Intiepidire.



NOTE