

ANTIPASTI E SNACK

Sfizi di gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

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

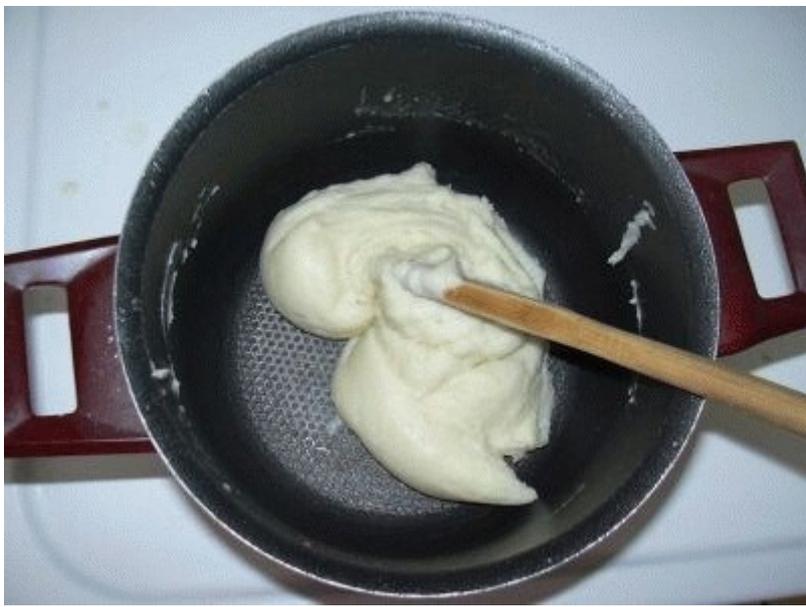


INGREDIENTI

200 g di latte
30 g di burro
50 g di farina
1 albume
1 cucchiaio e mezzo di maizena
200 g di gamberetti
prezzemolo
sale
pangrattato.

PREPARAZIONE

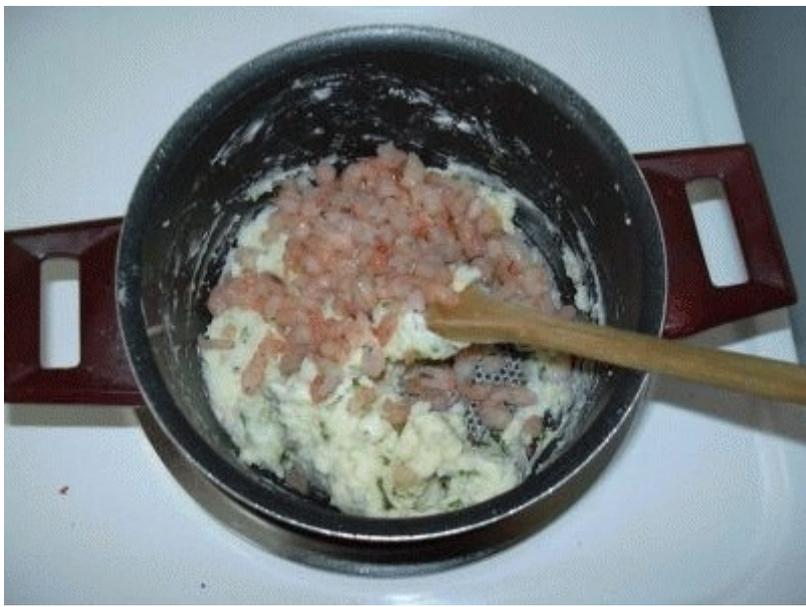
- 1 Mettere il burro, la farina ed il latte in una pentola, mescolare e cuocere fino a quando risulta un composto molto denso, continuare a lavorare con un cucchiaio di legno fino a quando il composto si staccherà dalle pareti della pentola.



2 Lasciare intiepidire, aggiungere l'albume, la maizena, il prezzemolo tritato ed il sale.



3 Lavorare bene con un cucchiaio finche' risulta ben amalgamato, unire i gamberetti precedentemente lessati e tagliati grossolanamente con la mezzaluna.



4 Mescolare bene e far riposare almeno un'ora in frigorifero.

Riprendere il composto e formare con le mani tante piccole palline.

Rotolare le palline nel pangrattato.



5 Friggerle in olio caldo.

