

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi in crosta di carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CODE DI GAMBERONI 20

CARCIOFI 12

PANE GRATTUGIATO

UOVO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

SALE

PEPE

OLIO DI ARACHIDI

PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene i carciofi , togliere le foglie esterne, poi tagliare le punte, dividere in quarti, togliere la barba , tagliare a fettine e metterli in un recipiente con acqua e farina.



- 2 In una padella mettere i carciofi , con un po' d'olio evo , uno spicchio d'aglio (che poi toglierete) e il prezzemolo, portare a cottura aggiungendo se necessario un po' d'acqua. devono essere asciutti.



- 3 Farli raffreddare un po' tritarli finemente e aggiungere , l'uovo, 2 cucchiai di pane grattugiato, sale e pepe.



- 4 Pulire le code di gambero lasciando solo la codina, infilzare le code con uno stecco (quelli di legno da spiedini).



- 5 Inumiditevi la mano e mettete un po' di composto di carciofi, poggiate sopra il gambero e fate aderire bene il composto (non deve essere troppo).



6 Passarli nel pane grattugiato premendo bene.





7 Friggere fino a doratura e servire.

