

ANTIPASTI E SNACK

Purè di gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di gamberetti sgusciati (anche surgelati)
3 fette di pancarrè
100 g di burro
noce moscata
brodo
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Se si usano i gamberetti surgelati, prima di utilizzarli, metterli 10 minuti in acqua e sale per togliere il sapore di surgelato. Quindi sgocciolarli e metterli in padella con la metà del burro (50 g) a fuoco vivace per circa 15 minuti girando ogni tanto.

Alla fine, aggiungere poco sale perchè successivamente verrà aggiunto il brodo che è salato, pepe e una bella grattata abbondante di noce moscata.



2 Nel frattempo, togliere la crosta alle fette di pancarrè e tagliarle a dadini.



3 Mettere i dadini di pane in padella con la restante parte di burro (50 g) e lasciarli colorare girando spesso,



4 quindi sgocciolarli su carta assorbente.



5 Unire nel mixer i gamberetti e il pancarrè e frullare per bene.



6 Ecco il composto, rimetterlo in padella aggiungendo del brodo fino ad ottenere un composto cremoso ma consistente, ci vorranno non più di 5 minuti di cottura.





7 Eccolo qui. E' possibile prepararlo la sera prima e conservarlo in frigorifero avvolto con pellicola trasparente.





NOTE

Questa preparazione è caratterizzata da un sapore deciso e intenso. E' perfetto per crostini, tartine ecc.