

SECONDI DI PESCE

Croque ai gamberetti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Formaggio parmigiano

2 cucchiaini

Curry

3 punte

Latte

2 cucchiaini

Burro

100 g

Uova

4

Gamberetti

100 g

Pane di segale

8 fette

■ Preparazione

- 1** I gamberetti devono essere sgusciati. Togliete la crosta alle fette di pane, imburratele. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele leggermente con una forchetta.
- 2** Sciogliete 25 g di burro in una piccola casseruola. Aggiungete le uova, il latte e il curry. Salate e pepate. Mescolate energicamente finché le uova sono quasi rapprese.
- 3** Aggiungete il parmigiano e i gamberetti. Distribuite la preparazione sul lato non imburrato di quattro fette di pane. Ricoprite con le altre quattro. Sciogliete il burro rimanente in una grande padella.
- 4** Fatevi dorare i quattro croque per quattro o cinque minuti da ogni parte. Serviteli molto caldi. Vino consigliato: Albana.