

ANTIPASTI

Minicrostate ai tre gusti

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 8 persone

Fondi di pasta brisée cotti (diam. 6 cm) 32

PER LA GUARNIZIONE AGLI SPINACI

Spinaci freschi 150 g

Formaggio bianco 100 g

Uovo 1

Tuorlo d'uovo 1

Formaggio parmigiano grattugiato 4 cucchiaini

Panna 3 cucchiaini

Burro 25 g

Noce moscata 1 pizzico

Sale

Pepe

PER LA GUARNIZIONE AL ROQUEFORT

Formaggio roquefort 40 g

Formaggini petit-suisse 2

Panna 15 cl

Uovo 1

Tuorlo d'uovo 1

Prezzemolo tritato 1 cucchiaino

Erba cipollina tritata finemente 1 cucchiaino

Burro ammorbidito 50 g

Pepe

PER LA GUARNIZIONE AI GAMBERETTI

Gamberetti sgusciati 50 g

Pancetta affumicata 3 fette sottili

Cipolla 1

Panna	15 cl
Prezzemolo tritato	2 cucchiaini
Uovo	1
Tuorlo d'uovo	1
Burro	15 g
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prepare la guarnizione agli spinaci: eliminate i gambi degli spinaci, lavateli e sgocciolateli.
- 2 Fate sciogliere il burro in una casseruola, rosolatevi gli spinaci da tre a cinque minuti, sgocciolateli di nuovo e metteteli in una terrina con il resto degli ingredienti: formaggio bianco, uova, parmigiano grattugiato, panna, burro e noce moscata.
- 3 Salate, pepate e frullate. Prepare la guarnizione al roquefort: lavorate il roquefort, il petit suisse e il burro in un piatto fondo fino a ottenere una crema omogenea.
- 4 Sbattete l'uovo e il tuorlo, incorporateli alla preparazione insieme alla panna, il prezzemolo e l'erba cipollina. Pepate abbondantemente e mescolate.
- 5 Prepare la guarnizione ai gamberetti: tagliate i gamberetti a pezzetti. Pelate la cipolla e tritatela. Tagliate la pancetta a dadini.
- 6 Sciogliete il burro in una padella e fate friggere i dadini di pancetta per otto minuti, finché sono croccanti; sgocciolateli. Mettete la cipolla nella padella, rosolatela per cinque minuti e sgocciolatela.
- 7 Mescolate la pancetta, la cipolla, i gamberetti e il prezzemolo. Sbattete l'uovo e la panna in una ciotola, salate e pepate. Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).
- 8 Distribuite le tre guarnizioni nei fondi di pasta brisée, versate sulla guarnizione ai gamberetti l'uovo sbattuto con panna, infornate e cuocete per quindici minuti. Servite tiepido o freddo.