

ANTIPASTI

Barchette ai gamberetti

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

CALORIE

244 kcal

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia surgelata	1 confezione
Gamberetti surgelati	100 g
Funghi champignon	200 g
Panna	150 g
Sherry	2 cucchiaini
Erba cipollina	
Burro	30 g
Limone (succo)	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente, quindi tiratela con il mattarello in una sfoglia sottilissima. Con l'apposito stampino ricavatene delle barchette.
- 2 Disponetele allineate sulla placca del forno e cuocetele a 180 gradi per 10 minuti circa. Intanto preparate il ripieno: 1.
- 3 Sciacquate i funghi velocemente per togliere tutta la terra, asciugateli e tagliateli a fette sottili. Fate sciogliere il burro in un tegame, versate i funghi e cuoceteli per circa 5 minuti su fuoco dolce; 2.
- 4 Salate, pepate e versate la panna inacidita con il succo di limone, e cuocete per altri 5 minuti; 3. quando la panna si sarà sufficientemente raddensata e avrà formato una salsina densa e cremosa, unite i gamberetti; 4.
- 5 Regolate il sale e il pepe, profumate con lo sherry e spolverizzate con 3 cucchiaini di erba cipollina tritata; 5.
- 6 Lasciate sul fuoco per 5 minuti circa, mescolando spesso con il cucchiaio di legno, in modo che tutto sia ben amalgamato. Lasciate completamente raffreddare la preparazione.

- 7 Togliete le barchette di pasta sfoglia dai loro contenitori e riempitele con il ripieno di funghi e gamberetti alla panna. Servite subito.
- 8 Per accelerare i tempi di preparazione potete usare i funghi surgelati, che richiederanno solo pochi minuti di cottura. Vino consigliato: Pigato della Riviera Ligure.