

ANTIPASTI

Sfoglie ai gamberi e al curry

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia già stesa	400 g
Code di gamberi	400 g
Panna fresca	40 cl
Scalogno	1
Mela verde	1
Coriandolo fresco	1 rametto
Burro	20 g
Curry	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Stendete la pasta sfoglia in 4 stampini da tartelletta di 8 cm, punzecchiatela sul fondo, foderatela con carta da forno e riempitela con dei legumi secchi.
- 2 Fate cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi per 10 minuti. Sbucciate lo scalogno, tritatelo fine e fatelo appassire in padella con il burro.
- 3 Unite i gamberi, mescolateli al soffritto, alzate la fiamma, aggiungete la panna e un cucchiaino di curry. Proseguite la cottura a fiamma vivace e fate addensare bene la panna mescolando di tanto in tanto.
- 4 Aggiustate di sale, pepate e profumate il composto con le foglioline di coriandolo. Sfornate le tartellette, eliminate i legumi e la carta e conservatele al caldo.
- 5 Lavate la mela, asciugatela, tagliatela a fettine e mescolatela velocemente ai gamberi. Farcite le tartellette con il composto e servitele ancora tiepide.