

SECONDI DI PESCE

Torta di scampi

Tradizione: Abruzzo

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia surgelata	1 confezione
Uova	4
Code di scampi	600 g
Prezzemolo	1 ciuffo
Panna	250 g
Farina	2 cucchiaini
Burro (o margarina vegetale)	40 g
Brandy	1 bicchierino
Sale	
Pepe appena macinato	
Aglio	1 spicchio

Preparazione

- 1 Private del guscio le code di scampi e fatele rosolare per due minuti in una padella con il burro e l'aglio tritato finemente.
- 2 Irrorate con il brandy, regolate di sale e pepe secondo il vostro gusto e levate tutto dal fuoco.
- 3 Stendete con un mattarello la pasta sfoglia che avrete fatto scongelare in precedenza a temperatura ambiente e foderate con questa una teglia da forno avendo cura di rivestire anche le pareti laterali.
- 4 Lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente. In una terrina sbattete le uova con la farina e un poco di sale e pepe sino a ottenere una crema compatta, incorporate la panna liquida e le code di scampi con il loro fondo di cottura.
- 5 Versate tutto nella teglia foderata di pasta sfoglia e passate in forno caldo per circa 40 minuti o finché la superficie sarà ben dorata, la pasta croccante e il ripieno ben indurito.



Servite la torta tiepida o a temperatura ambiente secondo il vostro gusto.