

SECONDI DI PESCE

Tortino di gamberi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Uova	4
Gamberi	300 g
Ricotta romana	400 g
Erbette	400 g
Basilico	50 g
Formaggio parrnigiano grattugiato	30 g
Pinoli	1 cucchiaio
Aglio	1/2 spicchio
Burro	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mondate le erbe e scottatele per qualche minuto in acqua bollente salata, poi scolatele e asciugatele bene. Sbollentate anche i gamberi, sgusciateli e privateli del budellino nero lungo il dorso.
- 2 Tritate finemente il basilico con i pinoli e l'aglio. Passate al mixer la ricotta con le uova, sale e pepe, poi unite i gamberi, il parmigiano e il basilico preparato e mescolate bene.
- 3 Foderate uno stampo rotondo con della carta forno, che poi imburrerete, ricoprite il fondo e le pareti con le erbe, versatevi dentro il composto preparato e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.
- 4 Servite il tortino a piacere caldo o tiepido. Se durante la cottura la superficie tendesse a scurirsi troppo, copritela con un foglio di alluminio.