

---

# TARTINE AL BURRO DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- pancarrè,
- 400 g di gamberetti,
- 200 g di burro,
- alcune foglioline di rucola,
- capperi,
- prezzemolo,
- maggiorana,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Togliete il burro dal frigo almeno 2 ore prima di cominciare a preparare le tartine.

Lessate in acqua salata i gamberetti, scolateli, sgusciateli e tritate finissime le code, lasciandone otto intere.

In una ciotola lavorate il burro fino a renderlo spumoso, amalgamatevi i gamberetti tritati, un po' di prezzemolo e di maggiorana tritati, qualche fogliolina di basilico spezzettata.

Salate e pepate.

Spalmate la crema sulle fette di pancarrè tagliato a quadratini.

Sistamate le tartine su un piatto da portata, decorate ognuna con un gamberetto intero, una fogliolina di rucola e alcuni capperi.

Volendo, tutt'intorno potete distribuire ciuffi di prezzemolo riccio fresco