

BRIOCHES AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 panini al latte rotondi,
- 400 g di gamberetti sgusciati,
- 2 dl di panna,
- 1 bicchiere di cognac,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaino di curry,
- 1/2 cipolla,
- 50 g di burro,
- olio,
- sale.

Far soffriggere la cipolla tritata con olio e burro, unire i gamberetti, salare, versare il cognac, la panna stemperata con la farina e il curry e far cuocere per pochi minuti.

Tagliare i panini a metà, privarli della mollica, riempirli con i gamberetti, infornarli, farli dorare e servire.