
TARTINE CON CREMA DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di gamberetti surgelati,
- sale,
- 100 g di burro,
- pepe,
- il succo di mezzo limone,
- 2 pan carré di forma rotonda.

Fate lessare i gamberetti ancora surgelati in acqua bollente salata, poi scolateli e fateli raffreddare.

Tenetene da parte una ventina per la guarnizione e pestate gli altri nel mortaio (per ridurli in poltiglia potete anche usare il frullatore: basterà aggiungere uno o 2 cucchiaini di acqua di cottura dei gamberetti per facilitare l'operazione).

In una scodella montate a crema il burro con una spatola di legno o con il frullino elettrico, poi incorporatevi il purè di gamberetti, salate, pepate e insaporite con il succo del limone.

Tagliate il pan carré a fette non troppo sottili e spalmatele con la crema di burro e gamberetti che avete preparato; guarnite poi le tartine distribuendovi i gamberetti tenuti a parte.