

BARCLETTE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 gamberetti
- 40 g di burro
- 3 patate
- 2 pomodori
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/4 cipolla
- prezzemolo
- latte
- sale

Mettete in una pentola cipolla, sedano, carota e prezzemolo.

Aggiungete l'acqua, portate a bollore, salate.

Lessatevi i gamberetti, scolateli.

Nella stessa acqua lessate le patate sbucciate e tagliate a cubetti.

Quando sono cotte, riducetele a purè unendo 30 g di burro e latte caldo quanto basta.

Tagliate ora i pomodori a cubetti e saltateli in un tegamino con il resto del burro, salate alla fine.

Distribuite il purè di patate nelle barchette, sopra adagiatevi i gamberetti e cubetti di pomodoro.

Riscaldare in forno a 200°C per pochi minuti prima di servire