

CROCCHETTE DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti surgelati,
- 400 g di purè (preparato con 3 patate, una grossa noce di burro, sale e latte quanto basta per ottenere un composto consistente),
- 3 uova,
- noce moscata grattugiata,
- pangrattato,
- sale,
- olio di semi.

Fate scongelare i gamberetti a temperatura ambiente, lavateli e asciugateli bene.

Mettete il purè (preparato per tempo in modo che sia ormai freddo) in una terrina e incorporatevi un uovo intero, una presa di noce moscata e 2 cucchiaini di pangrattato.

Amalgamate bene.

Prendete ora nell'incavo della mano una piccola quantità di purè, mettetevi nel mezzo un gamberetto e lavorate il tutto in modo da formare una crocchetta: passatela prima nelle rimanenti uova sbattute con una presa di sale e successivamente nel pangrattato.

Preparate tutte le crocchette allo stesso modo.

Ponete sul fuoco un grande recipiente per fritti con abbondante olio, fatelo fumare e adagiatevi poche crocchette alla volta, lasciandole ben dorare da tutte le parti.

Levatele dall'olio, adagiatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo man mano che saranno pronte.