

CESTINI DI CALAMARETTI

Ingredienti per 8 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 200 g di calamaretti
- 150 g di cozze
- 100 g di gamberetti puliti
- 100 g di formaggio grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate più volte le cozze sotto l'acqua corrente.

Mettetele in una padella con l'olio, il vino, il prezzemolo tritato, l'aglio e un pizzico di pepe.

Ponete sul fuoco.

Quando le valve si aprono, bastano pochi minuti, le cozze sono cotte.

Staccate i molluschi.

Filtrate il liquido di cottura.

Pulite e lavate i gamberetti, insaporiteli per alcuni minuti in un tegame con poco olio.

Aggiungetevi i calamaretti lessati e tritati e le cozze.

Imburrate otto stampini individuali e rivestiteli di pasta sfoglia.

In una ciotola sgusciate i due tuorli, aggiungete il liquido filtrato delle cozze, il formaggio grattugiato, lo scalogno tritato, sale, pepe e lavorate con una frusta.

Unitevi i calamaretti, le cozze, i gamberetti, amalgamate, versate negli stampini.

Fate gratinare in forno preriscaldato a 220 C.

Servite tiepido.