

CROCCHETTE DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di panna
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 limone (succo)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 500 g di gamberetti lessati, sgusciati e tritati
- 2 albumi d'uovo sbattuti
- pangrattato
- olio d'oliva

Stemperare 4 cucchiaini di farina in 1/2 bicchiere di latte e 1/2 bicchiere di brodo, salare, pepare e passare al fuoco, sempre rimescolando, per far addensare.

Unirvi 1 cucchiaino di panna e 2 tuorli d'uovo, il succo di 1/2 limone, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e 500 g di gamberetti lessati, sgusciati e tritati.

Far raffreddare il composto, dividerlo in piccole porzioni, ricavarvi crocchette da passare in 2 albumi d'uovo sbattuti e pangrattato per poi friggerle in olio bollente.

Servire caldi.