

# CROQUE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano
- 3 punte di curry
- 2 cucchiaini di latte
- 100 g di burro
- 4 uova
- 100 g di gamberetti
- 8 fette di pane di segale

I gamberetti devono essere sgusciati.

Togliete la crosta alle fette di pane, imburratele.

Rompete le uova in una ciotola e sbattetete leggermente con una forchetta.

Sciogliete 25 g di burro in una piccola casseruola.

Aggiungete le uova, il latte e il curry.

Salate e pepate.

Mescolate energicamente finché le uova sono quasi rapprese.

Aggiungete il parmigiano e i gamberetti.

Distribuite la preparazione sul lato non imburrato di quattro fette di pane.

Ricoprite con le altre quattro.

Sciogliete il burro rimanente in una grande padella.

Fatevi dorare i quattro croque per quattro o cinque minuti da ogni parte.

Serviteli molto caldi.