

CROSTONI AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè (o pane raffermo)
- 500 g di gamberetti sgusciati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di maggiorana
- 14 foglie di basilico
- 2 foglie di salvia
- 2 spicchi di aglio
- 200 g di formaggio robiola
- vino bianco secco
- paprica
- burro
- sale
- pepe

Mescolare il formaggio con tutte le erbe aromatiche tritate, lasciando da parte un po' di prezzemolo, e con una macinata di pepe e un pizzico di sale.

Scaldare in una padella 30 g di burro con l'aglio, insaporirvi i gamberetti, spruzzare di vino, salare e pepare, aromatizzare con paprica e prezzemolo e, evaporato il vino, toglierli dal fuoco.

(N.B. Se usate quelli surgelati basta scottarli appena in poca acqua bollente e poi ripassarli in padella, a fuoco già spento, dopo aver proceduto come sopra.-ho scoperto che così facendo i gamberetti non si riducono ai minimi termini, mantengono il sapore e restano carnosissimi-).

Tostare il pancarrè senza crosta (se usate il pane raffermo potete lasciarla), spalmare 4 fette con il composto di formaggio, coprire con le altre 4, velare i bordi con la crema rimasta (potete anche non farlo tanto al primo morso il formaggio deborda e si ottiene lo stesso effetto).

Suddividere sui crostoni i gamberetti e servire.