

GAMBERETTI IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di gamberetti puliti
- 1 zuccina
- 2 fette di pancarrè raffermo
- 30 g di formaggio pecorino
- prezzemolo
- timo
- 1 porro
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavare, asciugare la zuccina e tagliarla sottile.

Frullare il pane e, a parte, 1 manciata di prezzemolo e la parte verde del porro.

Grattugiare il formaggio.

Scaldare l'olio in 1 padella e rosolarvi le erbe e il porro per 3 minuti, salare e pepare.

Versare 1/3 del condimento in 1 pirofila e allinearvi i gamberetti, alternandoli a fette di zuccina.

Spolverizzare di pane e formaggio, unire il resto del condimento e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti.