

SCRIGNI DI GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (100gr)
- sale
- 1 uovo
- dragoncello
- 1 porro
- pepe nero
- pomodori San Marzano (320gr)
- olio di semi di arachide
- filetti di sogliola (100gr)
- Gamberetti Findus (700gr)

Come si prepara

Preparate la pasta all'uovo (vedi ricetta) e lasciatela riposare per 30 minuti in una terrina.

Sbucciate i pomodori e tagliateli a dadini, mondate e lavate il porro, tenendo da parte quattro foglie esterne intere, che taglierete a strisce sottili.

Affettate il porro e fatelo rosolare con due cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungete poi i pomodori e il filetto di sogliola spezzettato.

Dopo circa 5 minuti, unite i gamberetti, precedentemente preparati seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, e proseguite la cottura per 8 minuti.

Togliete dal fuoco, insaporite con sale e pepe e lasciate raffreddare.

Tirate la pasta con il mattarello e tagliatela a quadrati di circa 8 cm di lato.

Ponete al centro di ciascuno un cucchiaino del composto e chiudete i fagottini legandoli con le strisce ricavate dalle foglie del porro.

In una larga padella versate abbondante olio di semi, quando sarà molto caldo friggetevi i fagottini.

Dopo averli fatti asciugare su un foglio di carta assorbente, serviteli condendoli con olio

aromatizzato al dragoncello.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	136 kcal 569 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, crostacei, fritti, surgelati, Scrigni di gamberetti, Fagottini di gamberetti, secondi, S. Valentino

