

Crepes ai gamberetti

Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Le crepes ai gamberetti sono un primo piatto sfizioso e molto delicato.

Il ripieno contenuto nelle crepes è una morbida crema preparata con gamberetti e arricchita da panna e mascarpone che sciogliendosi conferirà un sapore e una consistenza unici.



per 12 crepes del diametro di 20 cm

>> Burro 40 gr	>> Latte fresco intero 500 ml	>> Sale 1 pizzico	>> Uova 3
>> Farina 250 gr			

per la crema di gamberetti

>> Aglio 2 spicchi	>> Panna fresca liquida 200 ml
>> Brandy 1 bicchierino	>> Pepe macinato q.b.
>> Burro 40 gr	>> Pomodori concentrato 1 cucchiaio
>> Gamberi e Gamberetti sgusciati 500 gr	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari
>> Mascarpone 250 gr	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva 2 cucchiari	

Preparazione



Per prima cosa preparate la pastella che vi servirà per le crepes: sbattete le uova insieme al latte (1-2), e versate il composto in una ciotola con la farina (3) e un pizzico di sale.





Al composto unite poi il burro fuso (4) e mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Mettete a scaldare una crepiera del diametro di 20 cm e versate al centro un mestolo di pastella (circa 70 ml) che stenderete per tutta la larghezza della padellina (5). Fate cuocere le crepes da entrambi i lati (6).



In una padella fate soffriggere l'olio, il burro e l'aglio (7). Poi unite i gamberetti, irrorate con il brandy e lasciate sfumare (8-9).



Aggiungete quindi ai gamberetti il concentrato di pomodoro (10), poi la panna (11) e il mascarpone (12).



Lasciate cuocere fino a quando il mascarpone non si sarà stemperato e abbia formato una morbida crema e infine aggiungete un pizzico di pepe e una spolverata di prezzemolo (13). A questo punto versate un paio di cucchiari di crema ai gamberetti sul fondo delle crepes (14). Richiudete le crepes a metà e versateci sopra dell'altra crema (15). Infine, spolverizzatele con una manciata di prezzemolo e servite calde.

Consiglio