

Gamberoni in crosta



Ingredienti per 4 persone

- 8 gamberoni
- 2 cucchiaini di latte
- 1 confezione di pasta sfoglia
- 4 fette di speck
- Semi di sesamo o papavero q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire i gamberoni eliminando la testa l'intestino ed il carapace lasciando solo l'ultimo tratto della coda. Srotolare la sfoglia e ricavare delle striscioline larghe circa 1 cm.

Tagliare a metà le fettine di speck nel verso della lunghezza e ricavare 8 strisce. Avvolgere ogni gambero prima con lo speck e poi avvolgerlo con la striscia di sfoglia lasciando scoperta la coda, spennellare la superficie della pasta sfoglia con il latte e cospargerli con i semi di sesamo o papavero. Disporre i gamberoni in una teglia foderata di carta forno, adagiare la teglia sull'omino all'interno del kit forno, coprire con MCSD e cuocere per 7/8 min a fiamma viva e 7/8 a fiamma bassa spegnere e lasciare in autocottura

2/3 min. Ottimi anche freddi.

Lorena Vecchini