

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 cucchiaini

» Mascarpone
250 gr

» Sale
q.b.

» Olio di oliva
2 cucchiaini

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 cucchiaini 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