

Involtini di gamberi ai pistacchi



Questa ricetta mi aveva colpito per la sua semplicità e per la sicura bontà...l'ho infatti adocchiata sul numero di dicembre di Sale e pepe, e me la sono appuntata...l'occasione per provarla è stata ieri, infatti ho invitato a pranzo i miei suoceri e genitori preparando delle semplici portate a base di pesce.

Come antipastino sfizioso, ho pensato di fare questi gamberi...credetemi, non ne è avanzato neppure uno!

La preparazione in sé è facile, in realtà è un pò noiosetta la sguosciatura e la successiva arrotolatura, ma credetemi ne vale davvero la pena!

Io ho utilizzato della pasta brisé, la ricetta prevedeva una pasta fatta con farina, uovo, burro e sale...ma vi garantisco che forse è più veloce e, comunque, è risultata appetitosissima.

Ingredienti 1 rotolo di pasta briseè fresca
code di gambero sgusciate (io ne ho utilizzate 28...)
50 gr.pistacchi tritati
latte

Preparazione:

Tagliate dalla pasta briseè delle striscette larghe circa 2 cm x 10-12 cm circa di lunghezza ...io ne ho fatte risultare 28, quindi regolatevi voi, in modo da ricoprire, arrotolandole, il gambero...

Tritare in un mixer i pistacchi molto finemente, se anche rimane qualche pezzettino va bene lo stesso, l'importante che non siano pezzi grossi...

Sgusciare le code di gambero lasciando solo la codina, lavarle, asciugarle appena e passarle nel trito di pistacchi...successivamente avvolgerle con la striscetta di briseè, spennellarle leggermente con un goccio di latte e porle su una teglia da forno ricoperta di carta antiaderente. Infornare a forno caldo a 180° per circa 15 minuti, fino a quando comunque diventano belle dorate.

Servire tiepide accompagnate da un aperitivo fresco..noi abbiamo abbinato ad un [Rossini Canella](#).



Pensieri e pasticci