



ilricettariodibianca.com

## Crostatine ai gamberetti

### Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta
- 150 g di gamberetti in salamoia
- 3 cucchiaini di mais
- 6 pomodorini ciliegini
- 4 cucchiaini colmi di maionese
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.

Con questa ricetta ho partecipato al concorso FINGER FOOD: UNA CENA IN PUNTA DI DITA promosso da Il Ricettario di Bianca di qualche anno fa; non sono arrivata prima, non ho vinto niente, ma in compenso mi sono divertita tanto a creare queste crostatine!

In un passino a retina lasciare sgocciolare i gamberetti dalla loro salamoia. Scolare il mais dal liquido di conservazione, passarlo sotto l'acqua fredda ed asciugarlo bene su un telo da cucina.

In una ciotola amalgamare la maionese con il mais, aggiungere i gamberetti tritati, una presa di sale ed una spolverata di noce moscata poi mescolare delicatamente.

Srotolare la pasta sfoglia poi, con un tagliapasta smerlato, tagliare 12 cerchi e farcirli con il composto di maionese e gamberetti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti oppure, a seconda del forno, fino a che diventano dorati. Una volta sfornati, farcire al centro con un mezzo pomodorino crudo e servire ben caldi.



ilricettariodibianca.com