



Code di gambero in
crosta con sesamo

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 12 Code di gamberi
- 1 Uovo
- Sale q.b.
- Semi di sesamo q.b.

Preparazione

1. Sciacquate e pulite le code di gambero, mantenendo la codina. Salate leggermente i gamberi.
2. <p>Srotolate la brisée e tagliatela in striscioline larghe circa 1 cm.</p>
3. Arrotolate la pasta attorno ai gamberi, passateli successivamente nell'uovo leggermente sbattuto e infine nei semi di sesamo.
4. Sistemate le code di gambero in crosta su una teglia coperta con la carta da forno e fate cuocere a 200°C per 20 minuti, girandoli a metà cottura. Servite con salsa rosa o maionese.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	22.54 g
Energia	249.6 kcal
grassi	13.64 g
Fibra	1.27 g
Proteine	6.69 g
Grassi saturi	5.56 g
Sodio	290.2 mg
zuccheri	0.92 g

🕒 35

👤 4 4 persone