



Code di gambero in crosta con sesamo

Antipasti

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Sciacquate e pulite le code di gambero, mantenendo la codina. Salate leggermente i gamberi. Srotolate la sfoglia e tagliatela in striscioline larghe circa 1 cm Arrotolate la sfoglia attorno ai gamberi, successivamente nell'uovo leggermente sbattuto e poi passateli nei semi di sesamo. Sistemate le code di gambero in crosta su una teglia coperta con carta da forno e fate cuocere a 180° per 20 minuti, girandoli a metà cottura. Servite con salsa rosa o maionese