



Cestini di sfoglia con cocktail di gamberi

Antipasti

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 300 g 300 g di Gamberetti
- 4 Foglie 4 foglie di Lattuga
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Maionese
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Ketchup
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Brandy

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la sfoglia e tagliatela a tante striscioline di 1 cm. Successivamente dividetele a metà e poi intrecciate tra loro, come un cestino, sei striscioline per sei. Adagiate la trama ottenuta su stampini da muffin capovolti e precedentemente imburriati. Ritagliate la pasta in eccesso e mettete una strisciolina alla base di ogni stampino. Spennellate i cestini di pasta sfoglia con del latte o con del battuto d'uovo e infornate a 200°C per 10 minuti circa. Appena i cestini saranno dorati, toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare. Lessate i gamberetti in acqua bollente salata e conditeli con la salsa rosa ottenuta mescolando la maionese, il ketchup e il brandy, e tenetene un poco da parte. Spennellate con la salsa l'interno dei cestini, sistemate all'interno del cestino una foglia di lattuga e poi versatevi dentro un cucchiaino di insalata di gamberi.