



Cestini di pasta fillo con gamberoni e asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto - pesce - gamberoni - cestini

Ingredienti

1 confezione di pasta fillo
2 gamberoni a persona
3 asparagi verdi a persona (o zucchine se preferite)
3 pomodorini datterini a persona
1 cipollotto fresco
1 spicchio d'aglio
timo al limone
sale, pepe
cognac

Tagliate la pasta fillo in quadrati e spennellando ogni strato, cuocetela in bianco, in forno dentro delle formine. Con una confezione io ho ricavato 8 cestini.

Pulite, lavate e lessate in acqua salata, a mezza cottura gli asparagi. In una padella metteteci un po' di olio e del cipollotto tritato finemente. Scolate gli asparagi, tagliateli a becco di clarino e buttateli nella padella. Regolate di sale e pepe e finite la cottura aggiungendo un po' di brodo vegetale o acqua.

Pulite i gamberoni, togliete la vescica e tagliatene la metà a pezzettoni lasciando gli altri interi.

In una padella metteteci un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Con l'olio caldo, buttateci dentro sia i gamberoni a pezzi che quelli interi. Salate, pepate e metteci il timo. Fiammeggiate con il cognac. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e metteteli in una padella con l'olio caldo. Salate e pepate. La cottura deve essere velocissima perchè devono rimanere interi, solo un po' appassiti.

Lasciate freddare tutti gli ingredienti.

In una ciotola unite tutti gli ingredienti insieme lasciando da parte solo i gamberoni interi e con il composto farcite i cestini. Metteteci sopra il gamberone intero e infornate a 180° per 10/15 minuti

