



Sfizi di gamberetti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto - pesce - polpette - mare

Queste palline sono deliziose, si sciolgono in bocca...in più sono facilissime e si possono preparare con largo anticipo e poi scaldare.

Ingredienti:

200g di latte

30g di burro

50g di farina

1 albume

1 cucchiaio e mezzo di maizena

200g di gamberetti

prezzemolo

sale

pangrattato

Innanzitutto procediamo con burro, farina e latte come per fare una normale besciamella. Ovviamente con queste dosi avremo un composto molto denso che lavoriamo col cucchiaio di legno finché non tenderà ad agglomerarsi ed a staccarsi facilmente dalla pentola.

Lasciamo intiepidire e poi uniamo l'albume, la maizena, il prezzemolo tritato e il sale.

Lavoriamo bene col cucchiaio finché non è tutto ben amalgamato ed uniamo i gamberetti precedentemente lessati e tagliati grossolanamente con la mezzaluna (ho preso quelli precotti)

Rimescoliamo benissimo e poniamo a riposare almeno un'oretta in frigo.

A questo punto riprendiamo il composto e formiamo con le mani tante palline (il composto è lavorabilissimo!), più piccole sono, più sono sfiziose ovviamente!

Queste palline vanno poi rotolate semplicemente nel pangrattato.

Le friggiamo in olio caldo.

(fonte: cookaforum).