

CROCCHETTE DI GAMBERETTI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 60 g di impanatura - 300 g di gamberetti grigi - o rosa cotti e sgucciati - 1 cucchiaino di salsa Worcestershire - 40 g di burro - 5 rametti di prezzemolo - 2 cucchiaini di maionese - 1 cucchiaino di senape - 2 uova - 2 cucchiaini di olio di semi - sale, 5 grani di pepe - **MAIONESE ALLO ZENZERO :** - 3 cucchiaini di maionese - 2 cm di zenzero grattugiato - 1 cucchiaino di acqua

1. Inserire i gamberetti nella bacinella trasparente con il coltello di metallo e mescolare avviando il programma ROBOT per circa 30 secondi. Versare metà impanatura, il prezzemolo lavato, il granchio sgocciolato, la maionese, la senape, le uova e la salsa Worcestershire. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi.

2. Mettere il composto ottenuto in frigorifero per 30 minuti. Modellare quindi formando delle crocchette (bagnarsi le mani per facilitare l'operazione e/o aggiungere un po' di impanatura alla farcitura), passarle nella rimanente impanatura e schiacciarle leggermente per formare delle crocchette di 3-4 cm di diametro.

3. Scaldare l'olio e il burro in una padella e far dorare le crocchette per 3 minuti per lato. Servire subito su carta da cucina accompagnandole con la maionese allo zenzero e un'insalata di mesticanza.

MAIONESE ALLO ZENZERO

1. Mescolare 3 cucchiaini di maionese con 1 cucchiaino d'acqua e 2 cm di zenzero grattugiato.

