

## **Crocchette Di Gamberi**

**Categoria :** Antipasto -

**Pubblicato da** [Lucia Fiorello](#) in 25/7/2011

### **Crocchette Di Gamberi - Ingredienti per 4 persone**



Crocchette Di Gamberi

#### **Ingredienti per 4 persone:**

4 Cucchiali = Farina

1/2 Bicchiere = Latte

1/2 Bicchiere = Brodo

= Sale

= Pepe

1 Cucchiaio = Panna

2 = Tuorli D'uovo

1/2 = Limone (succo)

2 Cucchiali = Prezzemolo Tritato

500 G = Gamberetti Lessati, Sgusciati E Tritati

2 = Albumi D'uovo Sbattuti

= Pangrattato

= Olio D'oliva

Stemperare 4 cucchiaini di farina in 1/2 bicchiere di latte e 1/2 bicchiere di brodo, salare, pepare e passare al fuoco, sempre rimescolando, per far addensare.

Unirvi 1 cucchiaino di panna e 2 tuorli d'uovo, il succo di 1/2 limone, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e 500 g di gamberetti lessati, sgusciati e tritati.

Far raffreddare il composto, dividerlo in piccole porzioni, ricavarvi crocchette da passare in 2 albumi d'uovo sbattuti e pangrattato per poi friggerle in olio bollente. Servire caldi.