

Tortini di gamberetti

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 2 cucchiai di olio di semi di arachidi, un pezzetto di 5 x 5 cm di zenzero fresco, 3 spicchi di aglio, 1,5 kg di gamberetti crudi sgusciati, 60 ml di salsa chili dolce, 80 ml di succo di lime, 1 cucchiaino e ½ di salsa di pesce, 80 ml di panna, 4 cucchiai di coriandolo, 375 g di pasta sfoglia, 1 uovo, latte.

Scaldate il forno a 200°. Ungete una teglia e mettetela in forno a scaldare. Scaldate l'olio in una padella su fuoco medio e cuocete lo zenzero, i gamberetti e l'aglio per 2 - 3 minuti, poi togliete i gamberetti. Aggiungete la salsa chili, il succo di lime, la salsa di pesce e la panna e fate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, finchè la salsa non si è ridotta di 1/3. Rimettete i gamberetti in padella ed aggiungete il coriandolo. Tirate la pasta tra due fogli di carta da forno fino ad uno spessore di 3 mm e di una larghezza sufficiente a coprire una cocottina di 375 ml. Dividete poi la farcitura nelle 4 cocottine, spennellate i bordi con il latte e sigillate con la pasta di copertura. Fate un buco al centro della copertura che faccia uscire il vapore. Spennellate la superficie con l'uovo e fate cuocere per 30 minuti, finchè la pasta non è dorata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]