



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Torta_di_Scampi	Piatti_pesce	Coda_Scampo

1 confezione -- pasta sfoglia surgelata 4 -- uova 600 grammi -- code di scampi 1 ciuffo -- prezzemolo 250 grammi -- panna 2 cucchiari -- farina 40 grammi -- burro (o margarina vegetale) 1 bicchierino -- brandy -- sale -- pepe appena macinato 1 spicchio -- aglio

Private del guscio le code di scampi e fatele rosolare per due minuti in una padella con il burro e l'aglio tritato finemente. Irrorate con il brandy, regolate di sale e pepe secondo il vostro gusto e levate tutto dal fuoco. Stendete con un mattarello la pasta sfoglia che avrete fatto scongelare in precedenza a temperatura ambiente e foderate con questa una teglia da forno avendo cura di rivestire anche le pareti laterali. Lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente. In una terrina sbattete le uova con la farina e un poco di sale e pepe sino a ottenere una crema compatta, incorporate la panna liquida e le code di scampi con il loro fondo di cottura. Versate tutto nella teglia foderata di pasta sfoglia e passate in forno caldo per circa 40 minuti o finché la superficie sarà ben dorata, la pasta croccante e il ripieno ben indurito. Servite la torta tiepida o a temperatura ambiente secondo il vostro gusto.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				