BAULETTI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- 200 g di gamberetti surgelati,
- burro,
- latte,
- farina,
- 3 cucchiai di vodka,
- pangrattato,
- 50 g di mascarpone,
- grana grattugiato,
- olio,
- sale,
- pepe.

Sbattere 2 uova con una presa di sale, unire 2 cucchiai di farina con 1 bicchiere scarso di latte.
Con il composto preparare 8 crêpes sottili.
Fondere 30 g di burro, unire i gamberetti e farli saltare a fuoco vivo, spruzzarli con la vodka, salare e pepare.
Passarli al mixer con 3 cucchiai di latte, unirvi il mascarpone e un po' di grana.
Distribuire il composto nelle crêpes, formare dei fagottini, passarli nell'uovo e nel pangrattato e friggerli in olio bollente.