PATÈ DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gamberetti sgusciati,
- 200 g di ricotta,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 2 limoni,
- 3 cucchiaini di dragoncello tritato,
- 3 cucchiai di panna,
- sale,
- pepe.

Scottate i gamberetti in acqua bollente salata in cui avrete messo un limone diviso a metà, una cipolla sbucciata e una carota. Scolate il tutto dopo cinque minuti, fate raffreddare e mettete nel frullatore con la panna, la ricotta, il succo dell'altro limone, il dragoncello, sale e pepe a piacere.
Frullate fino a ottenere un composto omogeneo.
Versatelo in uno stampo da plum-cake quindi passatelo in frigorifero per qualche ora prima di servirlo in tavola decorandolo con qualche foglia di dragoncello e qualche gamberetto che avrete tenuto a parte intero.