PANCARRÈ CON IL BURRO AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di gamberetti,
- sale,
- 50 g di burro ammorbidito,
- pepe,
- alcune fette di pancarrè.

Lessate 50 g di gamberetti in acqua salata.
Lasciateli raffreddare dopo averli scolati e pestateli, guscio compreso, in un mortaio.
Passateli nel passaverdure ed uniteli a 50 g di burro ammorbidito, aggiungendo sale e pepe.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarrè.