

MINICROSTATE AI TRE GUSTI

Ingredienti per 8 persone:

- 32 fondi di pasta brisé cotti (diam. 6 cm).

Per la guarnizione agli spinaci:

- 150 g di spinaci freschi,
- 100 g di formaggio bianco,
- 1 uovo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini di panna,
- 25 g di burro,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Per la guarnizione al roquefort:

- 40 g di formaggio roquefort,
- 2 formaggini petit-suisse,
- 15 cl di panna,
- 1 uovo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata finemente,
- 50 g di burro ammorbidito,
- pepe.

Per la guarnizione ai gamberetti:

- 50 g di gamberetti sgusciati,
- 3 fette sottili di pancetta affumicata,
- 1 cipolla,
- 15 cl di panna,

- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 uovo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 15 g di burro,
- sale,
- pepe.

Preparate la guarnizione agli spinaci: eliminate i gambi degli spinaci, lavateli e sgocciolateli.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, rosolatevi gli spinaci da tre a cinque minuti, sgocciolateli di nuovo e metteteli in una terrina con il resto degli ingredienti: formaggio bianco, uova, parmigiano grattugiato, panna, burro e noce moscata. Salate, pepate e frullate.

Preparate la guarnizione al roquefort: lavorate il roquefort, il petit suisse e il burro in un piatto fondo fino a ottenere una crema omogenea.

Sbattete l'uovo e il tuorlo, incorporateli alla preparazione insieme alla panna, il prezzemolo e l'erba cipollina.

Pepate abbondantemente e mescolate.

Preparate la guarnizione ai gamberetti: tagliate i gamberetti a pezzetti.

Pelate la cipolla e tritatela.

Tagliate la pancetta a dadini.

Sciogliete il burro in una padella e fate friggere i dadini di pancetta per otto minuti, finché sono croccanti; sgocciolateli.

Mettete la cipolla nella padella, rosolatela per cinque minuti e sgocciolatela.

Mescolate la pancetta, la cipolla, i gamberetti e il prezzemolo.

Sbattete l'uovo e la panna in una ciotola, salate e pepate.

Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).

Distribuite le tre guarnizioni nei fondi di pasta brisée, versate sulla guarnizione ai gamberetti l'uovo sbattuto con panna, infornate e cuocete per quindici minuti.

Servite tiepido o freddo.