
SFOGLIATINE CON SCAMPI AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 12 sfogliatine,
- 200 g di scampi,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaino di farina,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaino di curry,
- 20 g di burro,
- sale.

Lessate gli scampi in acqua salata alla quale avete aggiunto alcune fette di cipolla.

Scolateli, sgusciateli e tenete da parte il liquido di cottura.

In un pentolino amalgamate il burro con un po' di farina e, sempre mescolando, aggiungete via via il liquido di cottura degli scampi, regolandovi in modo che la crema non riesca alla fine troppo morbida.

Dopo un quarto d'ora questa specie di vellutata è pronta.

Salatela, amalgamatevi un cucchiaino di curry, il tuorlo e gli scampi.

Riempite le sfogliatine con il composto e mettete in forno caldo per alcuni minuti prima di servire.