

BOCCONCINI DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di gamberetti puliti
- 250 g di farina
- 1 cipolla
- 10 cl di acqua
- 10 cl di latte
- uovo
- prezzemolo
- sale
- pepe

Mettete nel frullatore cipolla, gamberetti, sale e prezzemolo.

Azionate per un minuto.

Aggiungete la farina, la mistura di acqua e latte, l'uovo.

Frullate ancora fino a ottenere un composto morbido.

Regolate sale e pepe.

In una padella scaldate abbondante olio e versatevi la pastella a cucchiaiate.

Lasciate dorare e servite i bocconcini a piacere caldi o freddi.