

CANAPÈ DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 dozzine di gamberetti sgusciati,
- 4 gamberoni con il guscio,
- sale,
- una tazza di maionese,
- 4 fette di pan carré,
- 4 sottilette (oppure 4 fette di fontina tagliate a macchina),
- un ciuffo di prezzemolo.

Fate lessare i gamberi sgusciati e quelli con il guscio in acqua bollente salata: basteranno pochi minuti di cottura. Scolateli e lasciateli raffreddare.

Mescolate i gamberetti senza guscio, con parte della maionese.

Fate tostare leggermente le fette di pane e adagiatevi i gamberetti con la maionese, ricoprendoli con una fetta di formaggio.

Lasciate gratinare sotto il grill finchè vedrete il formaggio fuso.

Decorate i canapè con i gamberoni e cospargeteli di prezzemolo tritato.