Gamberoni in Crosta croccante

Portata: Secondi di pesce	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr Gamberoni
- 230 gr Pasta Sfoglia
- 1 Uovo
- 2 cucchiaino Cucchiaini di Semi di Sesamo
- 2 cucchiaino Semi di Sesamo nero
- q.b. Olio extravergine d’oliva
- q.b. Sale fino Despar
- q.b. Pepe nero

Preparazione

1 - Pulire i gamberoni sotto l’acqua corrente e sfiliamo l’intestino avendo cura di non rimuovere la coda.

2 - Condiamoli con Olio Evo, sale e pepe e adagiamoli in una pirofila.

3 - Avvolgerli a spirale nella pasta sfoglia, precedentemente ritagliata a listarelle da 1 cm, partendo dalla testa, ricoprendoli totalmente fino alla coda.

4 - Sbattere l’uovo in una terrina e spennellare la superficie della sfoglia.

5 - Cospargiamoli con i semi di sesamo.

6 - Cuocere i Gamberi in crosta in forno statico, preriscaldato a 200° per 15 minuti controllando che la sfoglia sia dorata.

7 - Buon appetito con Despar!