



MINI CROSTATE DI PASTA FROLLA SALATA CON POMODORI E GAMBERONI MARINATI



INGREDIENTI

1 confezione di gamberoni Arbi 400 g
125 g mozzarella fresca
3 pomodori grandi maturi
250 g farina 00
80 g burro freddo
2 uova medie
25 ml panna liquida fresca
50 g pistacchi salati
50 g succo di limone
sale, pepe, olio evo, origano qb



1

Decongeliamo i gamberoni seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, sgusciamoli e togliamo il filo nero dal loro dorso, tagliamoli a tartare (cubetti) e condiamo il tutto in una terrina con olio, pepe, sale e succo di limone. Copriamo con la pellicola e mettiamo a riposare in frigo.

2

Prepariamo la frolla salata: in un mixer da cucina o un'impastatrice aggiungiamo la farina, il burro freddo tagliato a tocchetti, le uova e il sale, frulliamo fino ad ottenere un composto bricioloso, togliamo dal mixer e lavoriamo velocemente il composto con le mani fino ad ottenere un impasto liscio, avvolgiamolo poi nella pellicola e lasciamolo riposare 30 minuti.

3

Incidiamo i pomodori, passiamoli in acqua bollente per un paio di minuti per permettere alla buccia di staccarsi dalla polpa, quindi sbucciamoli, tagliamoli a cubetti e mettiamoli a scolare in un colino, poi condiamoli in una ciotola con sale, olio e origano.



4

Tagliamo la mozzarella a tocchetti e mettiamola nel frullatore con la panna, il sale e l'olio extravergine di oliva. Frulliamo fino a ottenere una crema densa e spumosa che conserveremo in frigo.

5

Togliamo la pasta frolla dal frigo e lavoriamola per foderare i pirottini preventivamente imburrati, preriscaldiamo il forno in modalità statica a 180 °C e cuociamo per 20 minuti.

6

Una volta sfornati i pirottini, estraiamo la pastafrolla e lasciamola raffreddare. Riempiamo le basi delle mini crostate con il pomodoro, aggiungiamo la tartare al centro, poi con 2 cucchiaini creiamo delle quenelle di spuma di mozzarella da mettere sopra ai gamberi e rifiniamo il tutto con la granella di pistacchio.

