

POLPETTE DI GAMBERONI BIOLOGICI BLACK TIGER DELLA MANGROVIA

Ingredienti per 4 porzioni

75 g di burro
100 g di farina
400 ml di latte intero biologico della regione del Napf
300 g di gamberoni biologici Black Tiger della Mangrovia,
sgusciati 21/25
1 litro di brodo di verdure
Pangrattato
Prezzemolo tritato
Aneto tritato
Sale
Pepe bianco dal macinino
Olio di arachidi per friggere

Per la salsa: imbiancire leggermente la farina nel burro
e aggiungere il latte continuando a mescolare costantemente.
Condire e cuocere per 5 minuti.

Lasciare ritirare i gamberoni Black Tiger per 3 minuti nel brodo
di verdure. Togliarli dal brodo e tagliarli grossolanamente.
Poi, unire i gamberoni alla salsa e alle erbe aromatiche.

Formare delle polpette girando il composto nel pangrattato.
In seguito, mettere le polpette nel frigorifero affinché diventino
compatte.

Friggerle nell'olio di arachidi fino a farle diventare dorate.

Infine, servire con una croccante insalata biologica.

Le stoviglie illustrate appartengono a privati

