



# Treccia ripiena di code di gambero

Secondi



**Code di gambero**

AL NATURALE

**4/5 persone**

PORZIONI



DIFFICOLTÀ

**40 minuti**

PREPARAZIONE

## Ingredienti per due trecce

### Per le trecce:

- 600gr code di gambero Arbi
- 60gr zucchine
- 250gr latte
- 35gr farina
- 35gr burro
- 2 confezioni di pasta sfoglia
- 2/3 scalogni
- qualche chiodo di garofano
- noce moscata
- sale e pepe q.b.

### Per la crema di scampi:

- 1/4 peperoni gialli
- 1/4 peperoni rossi
- 25gr zucchero
- 2 scalogni
- mezzo bicchiere di aceto bianco
- qualche goccia di aceto balsamico
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- peperoncino (opzionale)

## Preparazione della treccia di sfoglia

### Per la besciamella:



- ✓ Metti a bollire il latte con dentro gli scalogni interi in cui avrai inserito i chiodi di garofano.
- ✓ A parte in una padella fai sciogliere il burro e incorpora la farina mescolando bene, otterrai una crema consistente (Roux).
- ✓ Porta il latte ad ebollizione, aggiungi sale, pepe e noce moscata, toglì gli scalogni, aggiungi la crema Roux.
- ✓ Continua la cottura a fiamma bassa mescolando in modo alternato con una frusta e un mestolo di legno fino a quando la besciamella non risulterà densa.



- ✓ A questo punto prepara la pasta sfoglia, stendi bene la pasta su carta da cucina, disponi il ripieno al centro della pasta lasciando circa 8 cm ai lati (come da immagini).
- ✓ Con un coltello fai dei tagli obliqui distanti 3 cm circa l'uno dall'altro sui lati della pasta, quindi chiudi alternando le strisce che si saranno formate. Chiudi anche le estremità.
- ✓ Inforna a 200° per 15/20 minuti circa.



#### **Per i peperoni in agrodolce:**

- ✓ Lava e pulisci i peperoni, tagliali a piccole listarelle, in una padella metti a soffriggere gli scalogni tritati con l'olio extravergine d'oliva, aggiungi i peperoni e cuoci per 6 minuti circa, aggiungi l'aceto e lo zucchero e lascia ritirare.
- ✓ A cottura ultimata aggiungi se vuoi del peperoncino.
- ✓ Servi la treccia su di un piatto da portata e accompagna con i peperoni in agrodolce.



*Buon appetito!*