

Uno snack importante e sofisticato: scopri come realizzare i Nippon toast.

Ingredienti:

sesamo semi q.b.
pepe q.b.
burro q.b.
sale q.b.
vodka 1 bicchieri
pancarré 6 fette
zenzero q.b.
gambero 200 grammi
olio di oliva extravergine q.b.
ricotta 2 cucchiaio

Preparazione:



1) inizia la realizzazione della ricetta rosolando in 2 cucchiai d'olio, i gamberi sgusciati, un pizzico di zenzero grattugiato fresco, una spruzzata di vodka e lasciali sfumare per qualche minuto. Continua la cottura per 5-6 minuti regolando di sale e pepe e toglì i gamberi da fuoco.



2) Scola i gamberi e tagliali a cubettini: quindi, raccogli il trito in una ciotola e mescola con la ricotta.



3) Taglia il pancarré con un coppapasta rotondo da 4-5 cm formando dei dischetti per il toast finale.



4) Imburra leggermente con un pennello da ambo i lati, i toast e farcisci la metà del composto preparato; quindi copri con gli altri dischetti, come se stessi preparando un panino.

5) Ricopri i nippon toast di semi di sesamo e infornali a 180 gradi per qualche minuto, finché i semi di sesamo saranno tostati. Servi i nippon toast caldi e appena sformati su un letto di insalata a foglie larghe e verdi.