

🍴 Bocconcini di Gamberi con 3 Ingredienti 🍴

Preparazione: 10 min | **Cottura:** 15 min | **Porzioni:** Variabile | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Mediterranea



Ingredienti

- Gamberi (sgusciati e puliti)
- 1 Fetta di bacon per ogni gambero
- 1 Striscia di pasta sfoglia per ogni gambero
- 1 Uovo sbattuto (per spennellare)
- Semi di sesamo (per guarnire)

Come Preparare

1 - Prepara il forno e la teglia

- Preriscalda il forno a 180°C
- Rivesti una teglia con carta da forno

2 - Avvolgi i gamberi nel bacon

- Prendi un gambero
- Avvolgilo bene con una fetta di bacon

3 - Aggiungi la pasta sfoglia

- Taglia la pasta sfoglia a strisce (una per ogni gambero)
- Avvolgi la striscia attorno al gambero già fasciato di bacon

4 - Spennella con l'uovo

- Disponi i gamberi sulla teglia
- Spennellali leggermente con l'uovo sbattuto per una finitura dorata

5 - Guarnisci con i semi di sesamo

- Spolvera i semi di sesamo sulla superficie per un tocco croccante

6 - Inforna

- Cuoci per 15 minuti, finché la pasta sfoglia non sarà dorata e fragrante

7 - Servi

- Sfora e lascia intiepidire un paio di minuti
- Porta in tavola ancora caldi e gustali come antipasto o finger food da aperitivo

👉 Video ricetta: https://www.youtube.com/shorts/fj0TS_WifTg

💡 Consigli & Varianti

✓ Aggiungi una spolverata di paprika affumicata, curry o peperoncino in polvere ai gamberi prima di avvolgerli: darà un tocco piccante e aromatico.

✓ Sostituisci il bacon con una striscia di zuccina sottile: otterrai una versione più leggera ma comunque gustosa, perfetta per chi segue una dieta equilibrata.