



## Toast di gamberetti e sesamo

**Portata:** Antipasti

**Tempo di preparazione:** Da 0 a 30 Minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 250 gamberetti
- 6 Pan Carré Schär
- 2 Tamari Soya Sauce Bio Strong Lima
- 20 amido di mais San Martino
- 1/2 zenzero in polvere
- 2 acidulato di Umeboshi\*
- 3 semi di sesamo bianco
- 3 semi di sesamo nero
- 1 l'albume di 1 uovo grande extrafresco cat. 0

### Preparazione:

Sgusciate e private del budellino nero i gamberetti, quindi sciacquateli bene. Mettete nel robot da cucina, con l'accessorio lama, i gamberetti insieme a tutti gli altri ingredienti, eccetto i due tipi di sesamo.

Avviate il robot e mescolate gli ingredienti fino a ottenere un composto cremoso e molto omogeneo. Private il pancarré della crosta e tagliate ogni fetta in due triangoli. Spalmate il composto ottenuto sui triangoli di pane.

Distribuite tutti i semi di sesamo in un piatto e passate i triangoli di pane, con la parte spalmata di composto all'ingiù, nel sesamo bianco o nel sesamo nero, finché la superficie non ne è completamente ricoperta.

Rivestite una leccarda con un foglio di carta da forno e ponete i triangoli sulla leccarda. Mettete in forno già caldo a 240 °C e fate cuocere per 10 minuti. A cottura avvenuta, sfornate e lasciate intiepidire su una griglia per dolci prima di servire.

Ricetta di Fabiana Corami

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento è di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento è il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero**

della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).