

SECONDI PIATTI

Gamberoni bacon e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **gamberoni bacon e patate** sono un'idea sfiziosa e particolare ma decisamente facile da fare che vi consentirà di fare un'ottima figura con i vostri ospiti a cena. Un piatto stuzzicante che unisce i gamberoni al bacon, scelta che può apparentemente sembrare azzardata ma che risulta particolarmente saporita, le patate completano egregiamente il tutto. La ricetta è l'ideale se volete portare a tavola qualcosa di insolito in quanto non spesso si trovano crostacei e salumi abbinati assieme. Provate questa versione e siamo certi conquisterà anche i palati più esigenti, diventando un vostro cavallo di battaglia! Se li amate poi particolarmente vi lasciamo anche un'altra idea per farli in maniera ottimale, questa volta però vi consigliamo un primo: [risotto lime e gamberoni](#)

, buonissimo!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

BACON 100 gr

PATATE 400 gr

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i **gamberoni bacon e patate** in una padella fate soffriggere il bacon, quando risulta ben dorato rimuovetelo dalla padella e mettetelo da parte.



- 2 Nella stessa padella dove avete rosolato il bacon aggiungete le patate tagliate a cubetti.



- 3 Fate soffriggere le patate per 3-4 minuti, quindi trasferitele in una teglia da forno. Infornate a 180° per circa 15 minuti.



- 4 Nel frattempo rimuovete il carapace ed il filetto nero intestinale dai gamberoni mantenendo le code intere.

Trasferite i gamberoni nella stessa padella utilizzata per rosolare il bacon e le patate e fateli saltare brevemente, 1-2 minuti.

Unite il bacon ai gamberoni e sfumate con del vino.



- 5 Unite, infine, le patate, fate insaporire il tutto per 2 minuti e servite spolverizzando con del prezzemolo fresco appena tritato.

