

SECONDI PIATTI

Gamberoni lardellati alla piastra

di: *basilicoeprezemolo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *elevato* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GAMBERONI 16
LARDO DI COLONNATA 16 fette
SALE
PEPE NERO
TARTUFO BIANCO facoltativo -

I gamberoni lardellati alla piastra sono velocissimi e semplicissimi da preparare, offrono un secondo piatto estremamente gustoso per tutti gli amanti dei crostacei di mare.

PREPARAZIONE

2

Se i gamberoni sono surgelati vanno scongelati in frigorifero (la scongelazione deve

avvenire molto lentamente, in base alla quantità sono necessarie dalle 8 alle 12 ore in frigorifero),

3

si procede quindi ad un lavaggio in acqua corrente fredda e poi si tolgono le zampe poste sulla coda.

4

Poi si toglie il carapace della coda partendo dall'addome avendo cura di mantenere la testa e la parte terminale della coda.

5

Avvolgete una fetta di lardo o di pancetta attorno ad ogni coda di gamberone e con uno stuzzicadenti fissate il lardo al gamberone partendo dal dorso e curvando la coda fuoriuscite ancora dal dorso.

6

La cottura viene effettuata alla piastra (possibilmente in ghisa) ma è possibile farli anche alla brace, l'importante è che sia la piastra che la brace siano molto caldi. Nel caso di cottura alla piastra si cosparge la stessa con un poco di sale fino onde evitare che i gamberoni si attacchino, se invece vengono cotti alla brace è sufficiente una leggera spennellata di olio evo.

La cottura deve essere molto rapida, c.a. 1 min. per lato ma è fondamentale che sia ben calda sia la piastra che molto vicino alla brace la griglia.

Si servono ben caldi ed interi, è possibile grattugiare sui gamberoni un pochino di tartufo bianco, altrimenti si servono con mezzo limone a porzione che ogni commensale è libero di usare.