

SECONDI PIATTI

## Gamberoni vestiti di lardo

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

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



### INGREDIENTI

- 1 confezione di Cuore di Brodo Knorr
- Pesce
- 0.5 dl brandy
- 20 gamberoni
- 20 fette di lardo
- pepe in grani
- pepe macinato
- 1 cucchiaino di senape
- pasta d'acciughe.

### PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberoni, scottatali in acqua bollente per pochissimo. Avvolgete attorno a ciascun gamberone 1 fettina di lardo. Emulsionate in una padella il dado knorr con 0,5 dl di brandy, 1 cucchiaino di senape e una macinata di pepe fino ad ottenere un sughetto. In una teglia disponete la pasta d'acciughe dove ponete i gamberoni con il pepe a granelli non salato. Una volta divenuti croccanti i gamberoni in forno poneteli su un piatto. La

salsa che rimane nella teglia del forno la mischiate con la salsina precedentemente preparata e la versate sui gamberoni. Il piatto è servito!!