

SECONDI PIATTI

Scampi avvolti nel lardo di Colonnata con foglie di sedano fritte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto elevata REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

16 scampi grossi
32 fette di lardo di colonnata tagliato
sottile.

PER IL CONTORNO

16 foglie di sedano
olio d'oliva per friggere.

PER LA PASTELLA

125 gr di latte
2 cucchiainate di farina
1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Con una frusta stemperate la farina con il latte, aggiungendolo a filo, incorporare il tuorlo

e salare. Lasciare riposare la pastella per un'ora circa.

Montare a neve l'albume con un pizzico di sale e incorporarlo delicatamente alla pastella, immergervi le foglie di sedano e friggerle.

Sbollentare gli scamponi e privarli del guscio centrale facendo attenzione a non staccare ne la coda ne la testa!

Avvolgere ogni scampo con due fettine di lardo.

Adagiare gli scampi in una teglia da forno rivestita di carta stagnola, infornare a 180°, cuocere finché il lardo non diventa trasparente. Servire 4 scampi a testa con 4 foglie di sedano fritto.