

ANTIPASTI E SNACK

# Gamberi in camicia di bacon

---

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO:  
medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



I **gamberi in camicia di bacon** sono un [antipasto](#) elegante e golosissimo che si prepara in un lampo, perfetto per stupire senza passare ore ai fornelli. Il contrasto tra la dolcezza succosa del gambero e del miele e la sapidità affumicata del bacon crea un equilibrio di sapori che crea dipendenza. È l'idea perfetta da inserire nella tua raccolta di [antipasti di San Valentino](#), un'alternativa più moderna e sfiziosa al classico [cocktail di gamberi](#). Immaginali serviti su un vassoio accanto a eleganti [vol au vent ripieni](#) o a delle [tartellette salate](#). Sono l'inizio perfetto per una cena di mare, prima di un cremoso [risotto lime e gamberoni](#) o di saporiti [gamberi in padella al limone](#). E per concludere in dolcezza, una voluttuosa [mousse di cioccolato e rum](#) sarà il finale perfetto.

## INGREDIENTI PER I GAMBERI IN CAMICIA DI BACON

CODE DI GAMBERO GRANDI 6

BACON 6 fette

MIELE DI ACACIA 1 cucchiaino da tè

PEPE NERO Facoltativo -

## COME FARE I GAMBERI IN CAMICIA DI BACON

**1** Prepara i gamberi: Se non lo hai già fatto, assicurati che le code di gambero siano ben pulite. Sciacquale velocemente sotto acqua fredda e tamponale perfettamente con della carta assorbente; devono essere asciutte affinché il bacon aderisca bene.

Avvolgi con cura: Prendi una fetta di bacon e avvolgila a spirale intorno al corpo del gambero. Cerca di stringere leggermente, ma senza rovinare la polpa del crostaceo. Se il bacon non sta fermo, puoi fissarlo temporaneamente con uno stuzzicadenti (che toglierai dopo la cottura).



**2** **Scalda la padella:** Metti la padella antiaderente sul fuoco a fiamma media. Non serve aggiungere olio o burro: il grasso del bacon si scioglierà rendendo tutto saporito e croccante.

**Cuoci:** Quando la padella è ben calda, adagia i gamberi. Lasciali sfrigolare senza toccarli troppo. Cuoci per circa 2 minuti per lato. Il bacon deve diventare dorato e croccante, mentre il gambero all'interno cambierà colore diventando rosa e bianco opaco. **Attenzione a non stracuocere il gambero per non farlo diventare gommoso.**



- 3 Glassa e servi: Spegni il fuoco. Spennella immediatamente i gamberi ancora caldi con il cucchiaino di miele. Il calore residuo scioglierà il miele creando una glassa lucida. Impiatta subito.



## IDEE ALTERNATIVE

Questa versione è un classico, ma puoi personalizzarla con piccoli tocchi.

Con un'altra "camicia": Prova ad avvolgere i gamberi in fette di pancetta tesa o, per un sapore più delicato, in fette sottili di prosciutto crudo di Parma.

Con una glassa diversa: Se non ami il miele, puoi spennellare i gamberi con dello sciroppo d'acero o con una glassa di aceto balsamico per un tocco agrodolce.

Con un tocco aromatico: Infilare una fogliolina di salvia o un aghetto di rosmarino tra il gambero e il bacon prima di cuocere per un profumo incredibile.

Versione al forno: Se preferisci, puoi cuocere i gamberi in forno preriscaldato a 200°C per circa 8-10 minuti, girandoli a metà cottura, finché il bacon non sarà croccante.

# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per dei gamberi perfetti, croccanti fuori e succosi dentro.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per non rendere i gamberi gommosi è una cottura veloce a fiamma medio-alta. Il bacon deve diventare croccante e il gambero deve appena diventare rosa e opaco. Pochi minuti per lato sono più che sufficienti.

Lo sfizio in più: Un attimo prima di toglierli dal fuoco, sfuma i gamberi con un goccio di brandy o di vino bianco secco. L'alcol evaporerà lasciando un aroma fantastico.

L'idea per i bambini: I bambini amano i finger food! Questa ricetta, magari usando della pancetta dolce al posto del bacon affumicato e omettendo il pepe, li conquisterà.

Idea antispreco: Ti è avanzato del bacon? Non lasciarlo in frigo! Tostalo in padella finché non diventa croccantissimo, poi sbriciolalo su una pasta alla carbonara, su una zuppa di legumi o per dare un tocco saporito a un'insalata.

## COME CONSERVARE I GAMBERI IN CAMICIA DI BACON

Questi gamberi danno il meglio di sé appena fatti, caldi e croccanti. Se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero per un giorno, ma tieni presente che il bacon perderà la sua croccantezza. Per riscaldarli, passali per un paio di minuti in una padella calda o in friggitrice ad aria.