

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi in lardo di Colonnata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

12 gamberi  
12 fettine di lardo di Colonnata  
1 bicchiere di vino bianco  
1 spicchio d'aglio  
1 pezzetto di peperoncino  
curry in polvere.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire i gamberi in acqua corrente.



- 2 Avvolgere ogni gambero in una fetta di lardo di Colonnata avendo cura di avvolgere al centro lasciando eventualmente scoperte la testa e la coda.



- 3 In una padella fare imbiondire l'aglio con peperoncino e deporci i gamberi mantenendo la fiamma alta.



4 Sfumare con il vino bianco e girarli immediatamente.



5 Cuocere appena il tempo necessario a caramellare gli zuccheri del lardo, quindi impiattare utilizzando il fondo di cottura con una spolverata di curry a specchio per evidenziare la presentazione.

