

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi in lardo di Colonnata

di: *vapjazz*

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.

