

ANTIPASTI E SNACK

# Gamberi lardellati con crema di ceci

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

8 gamberoni  
400 g di ceci (o fagioli solfarini)  
1 spicchio d'aglio  
rosmarino  
8 fette di pancetta  
carota  
cipolla  
sedano  
sale  
pepe  
olio.

## PREPARAZIONE

**1** Sgusciare i gamberoni ed eliminare il filetto nero.



- 2 Con gli scarti preparare un fumetto, far scaldare un filo d'olio in una pentola e metterci gli scarti dei gamberoni.



3 Aggiunge un po' di brandy.



4 Dopo averlo fatto scaldare, piegando verso il fornello il recipiente, far prendere fuoco.



- 5 Versare acqua fredda, schiumare, aggiungere gli odori (cipolla, sedano e carota) e far ridurre il brodo facendolo sobbollire per mezzora.

Filtrare il fumetto.



- 6 Nel frattempo preparare una zuppa di ceci come da ricetta classica.

In una pentola con olio, aglio e rosmarino versare i ceci (messi in ammollo per una notte) e acqua fredda.

Sobollire per circa un'ora.



7 Passare la zuppa al passaverdure.

Aggiungere alla passata di ceci il fumetto di gamberi.





8 Avvolgere i gamberi sgusciati nella pancetta.



9 Scottarli in padella con un filo d'olio.



10 Versare la crema di ceci in una fondina, adagiare i gamberi.



11 Condire con un goccio di olio e pepe.

