

SECONDI PIATTI

Gamberoni lardellati in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gamberoni lardellati in padella

INGREDIENTI

GAMBERONI 1 kg
LARDO DI COLONNATA 16 fette
SALE
PEPE NERO
GLASSA DI ACETO BALSAMICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i gamberoni lardellati in padella, prima di tutto, pulite bene i gamberoni. Sciacquateli sotto l'acqua corrente, lasciate i gamberoni completi di testa e coda ed eliminate il carapace solo nella parte centrale.
- 2** Avvolgete con le fettine di lardo di colonnata ogni coda di gamberone, poi trasferite e, lasciate riposare i gamberoni in congelatore per 10 minuti.
- 3** Prendete una padella, possibilmente antiaderente e, versate al suo interno un filo d'olio

extravergine d'oliva, lasciatela scaldare bene. Quindi prendete i gamberoni dal congelatore e metteteli nella padella ben calda, cuoceteli rapidamente, all'incirca 1 minuto per lato.

4 Servite i gamberoni lardellati i padella cald, cosparsi con della glassa di aceto balsamico a piacere.