

Code di gamberi al lardo su passata di cannellini

Scritto da Administrator

Martedì 16 Gennaio 2018 16:41 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Gennaio 2018 19:42



I gamberi al lardo, accompagnati da una crema di fagioli cannellini, sono un'idea per un antipasto originale e veloce da preparare.

Le code di gambero vengono avvolte in gustose fettine di lardo, rese croccanti al forno e

Code di gamberi al lardo su passata di cannellini

Scritto da Administrator

Martedì 16 Gennaio 2018 16:41 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Gennaio 2018 19:42

accompagnate da una delicata crema di cannellini.

Questa ricetta, semplice da realizzare, può essere variata sostituendo al lardo la pancetta affumicata o il prosciutto crudo, oppure possiamo avvolgere i gamberi con la pasta fillo.

Ingredienti per 4 persone

12 Gamberi

12 fettine sottili di lardo

Per la crema di cannellini:

250 gr di fagioli cannellini già lessati

Olio extravergine d'oliva

Aglio 1 spicchio

Rosmarino 1 rametto

Sale fino e pepe nero

Per preparare i gamberi al lardo iniziate privando i gamberi del carapace, mantenendo però la

Code di gamberi al lardo su passata di cannellini

Scritto da Administrator

Martedì 16 Gennaio 2018 16:41 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Gennaio 2018 19:42

coda, quindi rimuovete l'intestino (il filamento nero che si trova nella parte superiore del corpo).

Avvolgete ogni coda di gambero con una fettina di lardo o se preferite con la pancetta o il prosciutto crudo o la pasta fillo e disponetele su di una teglia ricoperta di carta da forno e cuocete i gamberi per 10 minuti a 180°C.

Nel frattempo preparate la crema di cannellini. Scaldate un giro abbondante d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme all'aglio e al rosmarino e versateci i fagioli facendoli bene insaporire.

Quindi mettete i fagioli in un mixer e frullateli aggiungendo ancora un filo di olio extravergine di oliva, un pizzico sale e pepe.

Servite a ciascun commensale una ciotolina (se la volete utilizzare come antipasto oppure un piatto fondo in caso la vogliate servire come primo) con la passatina di fagioli cannellini calda, sopra la quale adagerete 2 o 3 gamberi avvolti nel lardo ben caldi.

Buon appetito!