

Gamberoni al lardo

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 20 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 173 Kcal

Ingredienti:

- 50 ml brandy
- 500 g 16 gamberoni
- 25 g un ft di lardo
- q.b. pepe nero
- q.b. sale
- q.b. senape
- q.b. burro



Preparazione

Sgusciate i gamberoni, incideteli sul dorso ed eliminate il filetto nero. Avvolgete attorno a ciascun gamberone 1 fettina di lardo. Emulsionate 0,5 dl di brandy con 1 cucchiaino di senape e una macinata di pepe. Scaldate a fuoco vivo una padella spolverizzata con sale fino e scottate i gamberoni 1 minuto per parte. Sgocciolateli e disponete nella padella 1 noce di burro e l'emulsione preparata. Dopo 1 minuto, versate la salsina sui gamberoni e servite.