GAMBERONI GRATINATI AL BALSAMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

3 fette Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio - K4Z
q.b. Lardo Patanegra - 2B9
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

36 Gamberoni

Zubereitung

Per 6 persone
Tagliare il Pane Bruschetta...Mia in modo da ottenere dei crostoni del diametro di 10 cm che andranno Oliati e poi tostati in forno per qualche minuto. Nel frattempo pulire i gamberoni mantenendone le teste e la parte finale della coda, quindi avvolgerli in sottili fettine di Lardo Patanegra. Trasferire i gamberoni sulla placca rivestita di carta forno, poi infornare a 190°C e lasciar gratinare per 15 minuti. Accomodare al centro di un piatto il crostone e sistemarvi sopra i gamberoni. Completare con un filo d'Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio e servire.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)