

## SPIEDINI DI GAMBERONI IN CROSTA DI MANDORLE



### Ingrédients Menù

200 g Salsabionda - C67  
q.b. Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20  
q.b. Lardo Patanegra - 2B9

### Ingrédients

18 Gamberoni  
400 g Misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Pulire i gamberoni eliminando il carapace, mantenendo le teste e la parte terminale della coda, quindi avvolgerli con fettine di Lardo Patanegra. Confezionare gli spiedini infilando tre gamberoni per ciascun stecchino. Trasferire gli spiedini sulla placca da forno e ricoprirli di Salsa alle mandorle. Inforntare a 190° e lasciar gratinare per 15 minuti. Distribuire su un piatto da portata la misticanza e accomodarvi sopra gli spiedini. Completare con un filo di Glassa all'Aceto balsamico e servire.