

GAMBERONI GRATINATI AL BALSAMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

36 Gamberoni