SPIEDINI DI GAMBERONI IN CROSTA DI MANDORLE



Ingredienti Menù

200 g Salsabionda - C67

q.b. Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

Ingredienti

18 Gamberoni

400 g Misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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. Infornare 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)