

Gamberi con bardatura di pesce spada *(Secondi a base di pesce)*



Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Preparazione

Pulire i gamberi del carapace, avendo cura di lasciare la testa e la coda. Avvolgere ciascun gambero con una fettina di insaccato di spada. Arrostire i gamberi così preparati in padella. Con l'aiuto di un coppapasta, sistemare la purea di fave al centro del piatto. Sistemare sopra la purea le cicorie, infine collocare i gamberi elegantemente sopra questa torretta di fave e cicorie. Servire.

Consigli

Scegliete solo gamberi freschissimi, pena la buona riuscita della ricetta!

Curiosità

La bardatura del gambero si può fare anche con pancetta.

Ingredienti

Gamberi (3 gamberi per persona)

Salume di pesce (3 fettine di salume di pesce spada)

Fave (due cucchiaini di purea di fave già pronta)

Cicoria (un cucchiaino di cicoria già pronta)