



GAMBERONI VESTITI DI  
RADICCHIO E LARDO CON  
LA LORO RIDUZIONE





30'-35'

4

# INGREDIENTI

1 confezione di Gamberi Argentini Arbi da 2 kg  
1 cesto piccolo di radicchio tondo  
150 g di lardo  
mezzo bicchiere di brandy  
sale, olio qb  
scorza di arancia o/e limone bio qb



- 1 Decongeliamo i gamberoni sotto acqua corrente, puliamoli dall'intestino e togliamo loro il carapace, che metteremo da parte, lasciando però la testa e il codino.
- 2 Laviamo e tagliamo a metà le foglie di radicchio e scottiamole in acqua bollente fino a che non si saranno ammorbidite, poi mettiamole da parte.
- 3 Rivestiamo i gamberoni con il lardo aggiungendo il radicchio appena scottato.



- 4 Riscaldiamo una padella con un filo d'olio d'oliva, aggiungiamo i gamberoni e i carapaci, facciamo rosolare e sfumiamo con il brandy, avendo cura di far ritirare il tutto. Se necessario aggiungere un pizzico di sale.
- 5 Togliamo dalla padella i gamberoni e adagiamoli su un piatto da portata, filtriamo il sughetto rimanente con un colino a maglie larghe, e cospargiamoci i gamberi, rifiniamo il tutto con una grattata di buccia di limone o/e arancia bio.

