

# Gamberoni in velo di lardo su Crema di Ceci

Questa ricetta è un simpatico connubio di carne e pesce, i gamberoni stanno benissimo con il lardo o con il bacon. Il tutto si abbina perfettamente alla crema di ceci, che non è molto saporita di suo e quindi serve a diluire il sapore del lardo.



Ingredienti per 4 persone:

- 20 gamberoni freschi (o mazzancolle)
- 20 fette di lardo (tagliato non troppo sottile)
- 2 rametti di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale / pepe

per la crema di ceci:

- 200 g. ceci secchi (oppure 350 gr di ceci pronti in barattolo)
- qualche foglia di piante aromatiche tritate a piacere (alloro, timo, salvia o rosmarino)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dl. olio extra vergine d'oliva
- 5 g. sale
- pepe

Preparare innanzitutto la crema di ceci:

Se si utilizzano i ceci secchi, metterli in ammollo i ceci in

una bacinella 12 ore prima della preparazione. Quando si saranno ammorbiditi cuocerli in abbondante acqua leggermente salata con un po' di odori e uno spicchio d'aglio. Continuare la cottura per 2 ore (circa).



Se si usano i ceci in barattolo, scolarli e lavarli bene, dopodichè soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a fettine o schiacciato in un filo d'olio con gli odori, versarvi i ceci e cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere un mestolo di acqua calda poi frullare il tutto con un frullatore ad immersione o un piccolo mixer, aggiustando di sale e pepe. Ottenere possibilmente una consistenza molto liscia. Se la crema risulta troppo densa, allungare ancora con un poco di acqua bollente. Tenere a parte (la salsa dovrà risultare appena tiepida per contrastare con i gamberoni bollenti).

Procedere con la ricetta: sciacquare molto bene i gamberoni, sgusciare le code mantenendo se possibile la testa attaccata, arrotolare una fettina di lardo intorno alla coda di ogni gamberone, poi rosolarli in padella antiaderente con il rosmarino, l'olio extravergine, sale e pepe. Fare cuocere circa 2 minuti per lato, verificando che il lardo colori senza bruciare.



Toglierli dalla padella e servire caldissimi.

Per impiattare, disporre al centro di ogni piatto la crema di

ceci, allargarla con un cucchiaino, poggiarvi sopra 4-5 gamberi per porzione, disposti a ventaglio. Completare con un filo d'olio extravergine crudo e servire subito.