



PINCHIOS DI GAMBERI CON VERZA IN AGRODOLCE

Ingredienti

6 petti di galletto
6 gamberi rosa
1 ela stark
50 gr. di porro tritato
20 gr di burro
Timo, cerfoglio q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio extra vergine d'oliva q.b.

100 gr. di tagliatelle di verza in agrodolce

Procedimento

Aprire il petto di galletto e condire la parte interna con sale e pepe.

Stufare il porro con le mele in un fondo di olio extra vergine d'oliva e una noce di burro.

Suddividere il porro e le mele stufate sui petti di galletto aperti, sovrapporre un

gambero sgusciato, a cui si sta lasciata la coda, e richiuderli.

Praticare un'incisione e far uscire la coda del gambero, ricreando l'osso della suprema.

Condire con un battuto di timo, cerfoglio, sale, pepe ed un filo di olio extra vergine d'oliva.

Lasciar insaporire per almeno 2 ore cuocere 10 mn; rosolare in padella antiaderente con pochissimo olio extravergine d'oliva e portare a cottura.