



IL BOTTACCIO

Gamberoni al Timo

Questi ravioli aggiungono le erbe di campo e l'involucro di pasta per trasformare il piatto tradizionale napoletano, Scamorza al Pomodoro, in una pasta meravigliosamente vivace.

Ingredienti per quattro porzioni:

- 12 Gamberoni tigre grandi
- 4 Fette di Lardo di Collonnata
- 1 Spicchio d'aglio
- 2 Cucchiari Olio d'oliva
- 1 Rametto al timo
- 1 Cucchiari Cognac
- 3 Cucchiari Brodo di cozze
- 1 Noce di Burro
- Sale e pepe quanto basta

Sgusciare i gamberoni, togliere l'intestino e arrotolare ogni gamberone in una fetta di lardo di Collonnata.

Scaldare l'olio in una padella con l'aglio e il timo, dorare i gamberoni da entrambe le parti nell'olio e spruzzare col cognac.

Aggiungere il brodo di cozze e lasciar cuocere pochi minuti. Unire la noce di burro e servire ben caldo.

