CODE DI GAMBERI AL VAPORE CON CREMA DI CECI, PROSCIUTTO CRUDO E PEPE CUVEE

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 12 code di gamberi
- 200g Crema di Ceci
- 50g Ceci al vapore
- q.b. prosciutto crudo a listarelle
- q.b. Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Cuocere le code di gamberi in forno a vapore per alcuni minuti.
- A parte in un pentolino scaldare la crema di ceci allungandola con poco brodo vegetale.
- Con la crema calda creare uno specchio su un piatto piano, aggiungere i gamberi, guarnire a piacere e servire ancora fumante.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Crema di Ceci

Ceci al vapore

Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata

Olio Extra Vergine di Oliva