



BIO
is **Cool!**

LE RICETTE BIO PIÙ COOL DEL WEB



Prima Vera®

BIO

SolumBio
Pedrazzoli®



Ingredienti per 4 persone

Mazzancolle : nr. 12 - Pancetta tesa *PRIMAVERA BIO*: nr. 12 - Ceci: 200 gr. - Porro tritato: 20 gr. - Rosmarino: 1 rametto - Spicchio d'aglio: nr. 1 - Olio extravergine di oliva: 1 cl - Sale: 2 gr. - Pepe bianco: 1 macinata

Procedimento

Lasciare i ceci in ammollo per almeno 6 ore, dopodichè scolarli e farli saltare in una casseruola con un filo d'olio extravergine di oliva, l'aglio schiacciato e il rosmarino. Lasciare insaporire il tutto per alcuni minuti, aggiungervi acqua fino a coprire abbondantemente i ceci e cuocerli per circa 2 ore a fuoco basso. Sgusciare le mazzancolle, salarle, pepearle e avvolgerle con le fettine di pancetta tesa. Disporle poi su una placca e cuocerle a 220°C per 8 minuti. Passare con il frullatore ad immersione la crema di ceci, aggiustarla con sale e pepe e disporla a specchio nel piatto. Mettere 3 mazzancolle sulla crema ed irrorare il tutto con un filo di olio extravergine.

MAZZANCOLLE IN MANTELLA DI PANCETTA BIO CON CREMA DI CECI



**SCARICA
SUBITO
LE ALTRE
RICETTE!**



www.maialibio.it/richiediricettario.html