

## SECONDI PIATTI

### Code di gamberi al prosciutto di San Daniele su crema di patate al profumo di aglio

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER LE CODE DI GAMBERI

- 16 code di gamberi sgusciate e private del tubo intestinale
- 50 g di prosciutto di San Daniele tagliato sottile
- 2 cl di olio extravergine d'oliva

##### PER LA CREMA DI PATATE

- 250 g di patate pelate tagliate a piccoli cubetti
- 3 cl di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio tritato fine e cotto in forno a microonde con olio extravergine d'oliva per 3 minuti
- sale q.b.
- crostini di pane casereccio tostati in forno

#### PREPARAZIONE

##### PER LE CODE DI GAMBERI

Avvolgere le code di gamberi con le fettine di prosciutto di San Daniele singolarmente. Allineare tutte le code sopra una teglia leggermente unta con l'olio e cucinare in forno caldo a 200°C per alcuni istanti.

##### PER LA CREMA DI PATATE

Cucinare le patate in un tegame con l'olio extravergine d'oliva facendole rosolare per qualche istante a fuoco vivo, coprire completamente con acqua, salare e far bollire finchè le patate non sono cotte. Togliere dal fuoco, aggiungere l'aglio e frullare bene il tutto. Versare la crema di patate in una fondina, al centro mettere le code di gambero. Guarnire con i crostini di pane e qualche goccia di olio extravergine d'oliva. Servire subito.