BOCCONCINI DI ZUCCHINI E GAMBERI

ALLA PILSNER SU LETTO DI PORRI

COSA OCCORRE PER 4 PERSONE

3 zucchini grandi, 400 grammi di gamberoni, 100 millilitri di birra Pilsner Green's,

2 porri, olio extravergine di oliva q.b., sale q.b., pepe q.b.

ED ECCO COME SI FA...

Lavare e spuntare gli zucchini, quindi, con un pelapatate, tagliare a striscioline sottili nel senso della lunghezza.

Scottare in acqua bollente per un minuto.

Con scolare con attenzione e tenere da parte.

Pulire i gamberoni privandoli di carapace e budello interno, dopodiché lavare e tamponare con carta da cucina.

In una padella antiaderente rosolare i gamberoni con un filo d'olio, sale e pepe per circa 3 minuti. Sfumare con metà della **birra Pilsner**.

Pulire i porri e tagliarli a rondelle sottili.

Nella stessa padella non lavata, aggiungere ancora poco olio e rosolare i porri per qualche minuto o fino a quando risultano trasparenti.

Sfumare con la rimanente birra.

Disporre le fettine di zucchini sul piano di lavoro e su ognuna adagiare un gamberone. Avvolgere delicatamente per formare un bocconcino.

Disporre nel contenitore scelto un po' di porri (cucchiaio, bicchierino, barchetta…), e un bocconcino di zucchini e gamberi.
Rifinire con un filo di olio.

Questa preparazione all'occorrenza può essere un ottimo secondo piatto.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Fernanda Demuru**, fondatrice del blog

IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE e autrice di LIBRICETTE.eu.