

GAMBERI DI FIUME CON FAGIOLI ALLA FRIULANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di gamberi di fiume
- 350 g di fagioli freschi sgranati
- 100 g di lardo
- 1 cipolla
- alloro
- aglio
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Lessare i fagioli con l'alloro.

Rosolare un battuto di metà lardo, cipolla; unirvi i fagioli lessati senza la loro acqua, 1 cucchiaino d'aceto, sale, pepe. Far prendere sapore.

A parte rosolare il lardo rimasto con l'aglio ed unirvi i gamberi, sale e pepe; sfumare col vino.

Rovesciare i fagioli in un grande piatto e disporre al centro i gamberi.