

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di mazzancolle - un bicchierino di brandy
un cucchiaio di senape forte - mezzo bicchiere di vino bianco
120 gr di fettine di pancetta - un mazzetto di timo
olio extravergine d'oliva - sale e pepe

Sgusciate le code delle mazzancolle lasciando la testa attaccata e allineatele in una terrina. Miscelate il brandy con il vino, la senape, un cucchiaio di olio, una presa di sale e un pizzico di pepe. Irrorate le mazzancolle con l'emulsione ottenuta e lasciatele marinare per almeno mezz'ora al fresco. Sgocciolate delicatamente le mazzancolle dalla marinata e avvolgete ciascuna con una fettina di pancetta. Disponete le mazzancolle su una piastra scanalata ben calda, versatevi un cucchiaio di marinata, lasciatele cuocere per un minuto e ripetete l'operazione dall'altro lato. Distribuite le mazzancolle nei piatti e cospargetele con qualche fogliolina di timo.



Mazzancolle grigliate con salsa