

SECONDI PIATTI

Gamberi croccanti al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

PANKO

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CRISTALLI DI SALE

I **gamberi croccanti al forno** sono buonissimi e sono perfetti per chi li ama tanto e cerca sempre nuovi modi di per cucinarli. La parte più noiosa è pulirli, e questa operazione va fatta bene, ma una volta che saranno tutti perfetti il gioco è fatto. Basterà utilizzare del panko, che è una specie di pane grattugiato che troverete al supermercato, e il piatto è praticamente pronto!

Provate i gamberi croccanti al forno e anche la versione con i [gamberoni](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i gamberi croccanti al forno: per prima cosa pulite i gamberi dalle interiora. Trasferiteli in una pirofila e conditeli con un filo d'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.





- 2 Foderate una teglia con della carta da forno e irroratela con un filo d'olio extra vergine d'oliva.



- 3 In un'altra pirofila versate il panko.



4 A questo punto passate i gamberi nel panko e disponeteli nella teglia coperta con la carta da forno.

Aggiungete il panko sui gamberi qualora non risultassero perfettamente impanati e passate un filo d'olio sopra ogni gambero.





- 5 Trasferite in forno a 200°C per 15 minuti, la cottura può andare bene sia a forno ventilato che statico. Lasciate grigliare per 3 minuti in modo da raggiungere una leggera doratura.



- 6 Sfornateli...



7 ...e serviteli con una spruzzatina di lime e con un pizzico di sale in cristalli.

