

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi gratinati al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI DI MARINATURA*



I gamberi gratinati al forno serviti sulle conchiglie di capesante sono davvero una sciccheria. Noi li abbiamo trovati davvero un'ottima idea e a dir la verità, la prima volta le abbiamo gustate in un ristorante giapponese!

Abbiamo pensato che questi gamberi potessero costituire una perfetta apertura della cena di Natale, che ne dite?

### INGREDIENTI

GAMBERI 12  
PANKO  
SPICCHIO DI AGLIO ½  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
ALLORO 1 foglia  
SALE DI MALDON  
SALE  
PEPE BIANCO  
LIME per servire - 1

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i gamberi rimuovendo il carapace ed il budellino intestinale. Trasferiteli in una pirofila e conditeli con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e una foglia d'alloro spezzettata a mano.

Coprite con un foglio di pellicola e lasciate marinare per almeno 30 minuti.







- 2** Nel frattempo preparate i gusci delle capesante, disponetele in una teglia, ungete la superficie con un goccio d'olio extravergine d'oliva e distribuite un po' di pepe bianco e qualche fiocco di sale di Maldon.





**3** Al termine della marinatura, riprendete i gamberi e mettetene 3 per ciascuna conciglia.



**4** Tritate finemente l'aglio ed il prezzemolo, distribuite il trito aromatico sui gamberi, coprite tutto con il panko e ungete con un filo d'olio extravergine d'oliva.



5 Infornate a 200°C per 10 minuti circa o fino a che il panko non si sia ben dorato.



6 Servite i gamberi gratinati accompagnando con altri chicchi di sale di Maldon e spicchi di lime.

