

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*



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

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?

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.

