

SECONDI PIATTI

Spiedini di gamberi al lime

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *1 ORA DI MARINATURA*



INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr

LIME 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Di spiedini di gamberi ce ne sono in giro davvero un'infinità. E tra la miriade di varianti ci mettiamo anche la nostra: **spiedini di gamberi al lime!**

Semplici, anzi, semplicissimi! Adatti a chi è alle prime armi con la cottura dei gamberi perchè il tempo di permanenza dei gamberi in forno è minimo e ben calcolato da noi.

Provate questa ricetta e se anche voi avete una passione per i gamberi ecco un'altra deliziosa proposta: [gamberi all'arancia!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberi in modo tale da lasciare la testa e la codina finale. Se riuscite togliete anche il budellino nero estraendolo dal dorso.

Infilate i gamberi negli spiedi, meglio se di ferro, circa 3 per spiedo.



- 2 Raccogliete gli spiedini in una pirofila e spremetevi sopra i limes. Le scorze spremute non buttatele ma unitele alla pirofila!

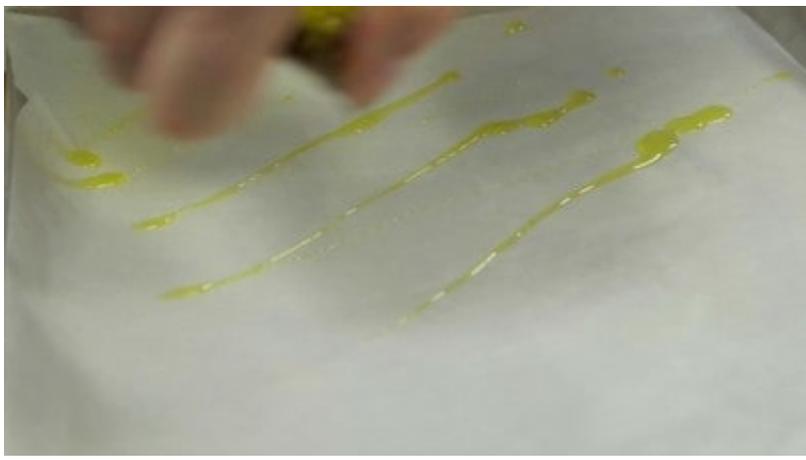




- 3 Irrorate con l'olio extravergine d'oliva e mettete da parte a marinare per un'ora ben coperti da un foglio di pellicola trasparente.



- 4 Preparate una teglia foderandola con un foglio di carta forno e unguendo quest'ultimo con un filo d'olio.



5 Riprendete gli spiedi dopo l'ora di marinatura e allineateli nella teglia.



6 Bagnatele con qualche cucchiaio di marinata e salateli adeguatamente. Ungeteli in superficie con un filo d'olio.





7 Cuoceteli in forno a 200°C per 10 minuti.



8 Serviteli ben caldi con degli spicchi di lime e qualche fiocco di sale.



CONSIGLIO

Posso utilizzare il limone classico?

Certo, meglio se biologico.

Posso prepararli in anticipo?

Puoi preparare un anticipo gli speidini ma ti consiglio di cuocerli al momento.