

SECONDI PIATTI

## Spiedini di gamberi croccanti 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

---



Che meraviglia i nostri **spiedini di gamberi croccanti al forno!** Perché sì, chi l'ha detto che un alimento può essere davvero croccante solo se è fritto?!Provate questa ricetta e di certo ci darete ragione! Si tratta di semplici spiedini di gamberi marinati nel timo e nel brandy, la vera peculiarità di questi spiedini risiede nella ricchissima panura: un mix di pangrattato grossolano, prezzemolo, pistacchi, parte dalla marinata dei gamberi e un giro d'olio extravergine d'oliva....e il calore del forno riuscirà a trasformare questo mix gustoso e ricco in

una crosticina dorata e croccante.

Provate a rifarlo a casa, probabilmente vi passerà la voglia di friggere! Amate i gamberi? Ecco un'altra ricetta da non perdere: [gamberi ai sapori mediterranei](#).

## INGREDIENTI

CODE DI GAMBERI sgusciate - 600 gr

PISTACCHI 50 gr

PANGRATTATO 100 gr

BRANDY 1 bicchierino

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

TIMO 2 rametti

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spiedini croccanti in forno prendete una pirofila e trasferitevi le code di gambero sgusciate senza sovrapporle, in un unico strato.





- 2** Prendete i due rametti di timo e uniteli alla pirofila cercando di distribuire le foglie un po' dappertutto.



- 3** Unite anche il brandy e lasciate marinare per circa 30 minuti con la pirofila coperta con un foglio di pellicola trasparente.





- 4 Trascorso il tempo necessario a marinare i gamberi, prendete i pistacchi e tritateli non troppo finemente. Fate la stessa cosa anche con un ciuffo di prezzemolo.



- 5 Unite il prezzemolo ed i pistacchi tritati al pangrattato che avrete realizzato tritando del pane secco in maniera grossolana ottenendo un pangrattato rustico.



**6** Aggiungete alla panura anche due cucchiari della marinata dei gamberi e un giro d'olio extravergine d'oliva. Mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



- 7** Realizzate gli spiedini con i gamberi che avrete tolto dalla marinata. Passate, quindi, gli spiedini nella panura e trasferiteli in una teglia da forno.





**8** Salate gli spiedini ed infornateli a 180°C per circa 10 minuti o fino a che non risulteranno ben dorati in superficie.





**9** Quando saranno ben dorati e cotti, sfornate gli spiedini e serviteli subito in tavola accompagnandoli con spicchi di lime.



## CONSIGLIO

**Vanno bene tutti i tipi di gamberi?**

Sì certo, ma quelli più grossi sono da preferire.



**Posso surgelalri una volta cotti?**

Te lo sconsiglio, perderebbero tutta la loro croccantezza.

**Potrei usare il panko?**

Assolutamente sì, è perfetto per questa panatura.