

SECONDI PIATTI

Gamberi al piri-piri

LUOGO: *Africa / Nigeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *13 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + *4 ORE DI MARINATURA*



Gamberi al piri-piri ovvero dei gamberi piccantini ed aromatici. Marinati insieme al succo di limone, ai peperoncini e all'aglio pestato con l'olio di semi, i gamberi vengono successivamente solo scottati in padella. Questa è una ricetta semplicissima che vi permetterà di portare a tavola un secondo sfizioso perdendoci pochissimo tempo. Provate questa ricetta e se amate ritrovare il piccante nei vostri piatti, vi proponiamo questa volta un gustoso primo piatto: [spaghetti alla puttanesca](#) !

PER LA MARINATA

PEPERONCINI AFRICANI ROSSI (PIRI-PIRI) 2

LIMONE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO DI SEMI 4 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO gambi - 10

PER I GAMBERI

GAMBERI 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO DI SEMI 5 cucchiaini da tavola

LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Lavate due peperoncini africani, togliete i semi e il peduncolo e tritateli finemente. Metteteli in una terrina. Spremete due limoni e versatene il succo nella terrina dei peperoncini. Mettete da parte.





2 Pelate due spicchi d'aglio e pestateli nel mortaio fino ad ottenere una pasta omogenea.



3 Versate un cucchiaio di olio di semi nel mortaio per diluire l'aglio pestato. Mescolate.



- 4 Sgusciate i gamberi lasciando la coda e la testa. Togliete prima le zampe e poi, con cura, il guscio.

Mettete i gamberi nella terrina con il succo di limone ed il peperoncino, quindi unite anche il composto a base d'aglio.



- 5 Coprite la terrina con la pellicola trasparente e lasciate riposare per 4 ore circa in un posto fresco o in frigorifero.



6 Trascorso questo tempo, togliete i gamberi dalla marinata e metteteli da parte.



7 Colate la marinata dove sono stati lasciati a macerare i gamberi e mettetela da parte.

Pelate tre spicchi d'aglio e tritateli il più finemente possibile. Mettete il liquido filtrato della marinata in un pentolino e accendete il fuoco.



8 Incorporate l'aglio e fate cuocere a fuoco lento-medio per 5 minuti circa.



9 Scaldate a fuoco medio 4 o 5 cucchiai di olio di semi in una padella grande.



10 Quando l'olio è caldo, disponetevi i gamberi ordinatamente e fateli rosolare a fuoco medio su un lato.



11 Girate i gamberi per farli dorare anche dall'altra parte. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dei crostacei.



12 In ogni modo, non fateli cuocere troppo a lungo altrimenti diventeranno secchi.

Togliete i gamberi dalla padella e disponeteli ordinatamente in un piatto di portata.

Spruzzate un po' di succo di limone sui gamberi.

Tritate finemente il prezzemolo e distribuitelo sui gamberi.

Versate la salsa sui gamberi o servitela in una terrina a parte.