

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi grigliati agli agrumi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERI grigi - 16

LIMONE 1

ARANCE 1

POMPELMO 1

COZZE 10

SALE

SALE DI MALDON

PEPE NERO

I gamberi grigliati agli agrumi sono un piatto facile e gustoso. I gamberi si prestano a tante ricette, ma grigliati danno proprio il meglio. Usare le fette di limone, arancia e pompelmo come base per la cottura rende i gamberi grigliati agli agrumi un secondo fresco e profumato...

PREPARAZIONE

1 Accendete da subito il fuoco sotto una griglia, preferibilmente in ghisa.

Prendete il limone, affettatelo e disponete le fette sulla piastra procedete allo stesso modo anche con l'arancio ed il pompelmo; salate e lasciate cuocere per un minuto circa.



2 Prendete le cozze già liberate sia dal bisso che dalle eventuali incrostazioni presenti sul guscio e distribuitele sulla griglia negli spazi vuoti lasciati dagli agrumi.

Ora prendete i gamberi grigi, già sgusciati e privati del budello ed adagiateli sulle fette di agrumi.

Quando i gamberi avranno cambiato colore da una parte, girateli dall'altra bagnandoli con poco succo delle cozze che si saranno aperte.



- 3 Nel frattempo che i gamberi terminano la cottura, pelate l'arancio ed il pompelmo a vivo ed utilizzate qualche spicchio come base del piatto.



- 4 Arrivati ormai al termine di cottura dei gamberi, bagnateli con qualche goccia di olio extravergine d'oliva e spegnete il fuoco.



- 5 Servite i gamberi grigliati agli agrumi con gli spicchi di arancio e pompelmo preparati in precedenza conditi con un filo d'olio, sale e pepe.

NOTE

Il gambero grigio ha in commercio un costo più economico rispetto al gambero rosso e se preso freschissimo, ha una durata maggiore. Se non si è certi della freschezza, è sempre bene optare per il prodotto surgelato: verificare sul banco pesce che il gambero non sia molle ma ancora duro e con la corazza perfettamente attaccata al corpo. Per il gambero grigio, le macchie nere sul corpo o sulla coda sono normali e ne distinguono la tipologia da altri gamberi. In cottura, vale per tutti i tipi di gambero la regola di farli cucinare il meno possibile per evitare che si induriscano.