

SECONDI PIATTI

Gamberi (su spiedo) con verdure

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *8 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI MARINATURA*



INGREDIENTI

CORIANDOLO 2 cucchiari da tavola
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPERONCINI VERDI 2
SUCCO DI LIMONE 3 cucchiari da tavola
OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiari da tavola
GAMBERONI cotti e sgusciati - 20
ZUCCHINE 1
CIPOLLE 1
PANNOCCHIETTE 8
INSALATA MISTA 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite il coriandolo tritato, il sale, i peperoncini verdi, il succo di limone e l'olio in un frullatore e frullate per qualche secondo.



- 2 Trasferite il composto frullato in una ciotola.



- 3 Sgusciate i gamberi e uniteli al composto appena ottenuto, amalgamate bene in modo tale che tutti i gamberi siano ben ricoperti dal composto.



4 Fate marinare per almeno 30 minuti.

Riscaldare molto bene la griglia, quindi abbassate la fiamma.

Disponete la verdura ed i gamberi in modo alternato su quattro spiedi.

Grigliate i gamberi per 5-7 minuti fino a che risultino ben cotti ed arrostiti.



5 Servite immediatamente.