

SECONDI PIATTI

Gamberoni gratinati

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

DOSI PER: [104 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I gamberoni gratinati: quale modo più sfizioso e gustoso per presentare in tavola questi protagonisti del mare? I gamberoni gratinati sono un [secondo piatto](#) perfetto anche per i principianti in cucina: il successo è assicurato in poche e semplici mosse. Un piatto facile e dal gusto incredibile, da presentare nelle grandi occasioni ma anche nelle cene tra amici. Provate la nostra ricetta e i complimenti saranno assicurati!

Venite a scoprire altri [piatti di pesce](#) a base di gamberoni:

[Gamberoni al limone](#)

[Gamberi croccanti](#)

[Gamberi gratinati al forno](#)

INGREDIENTI

GAMBERONI grandi - 10

PANGRATTATO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ciuffo -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i gamberoni gratinati, per prima cosa sciacquiamo i gamberoni, asciugiamoli e con l'aiuto delle forbici apriamoli tagliando il dorso. Allarghiamo leggermente ed estraiamo delicatamente il budellino. Incidiamo delicatamente più in profondità la polpa e allarghiamo. Creiamo la panatura versando in una ciotola il pangrattato.





2 Insaporiamo con prezzemolo e aglio tritato. Adagiamo i nostri gamberoni in una teglia leggermente oliata.



3 Versiamo un giro d'olio. Allarghiamo leggermente la parte centrale per poterla farcire meglio.



4 Farciamo con la panatura, condiamo un giro di olio, saliamo e inforniamo a 180 gradi per 20/30 minuti. Serviamo i gamberoni gratinati caldi.





CONSIGLI E CURIOSITÀ

I gamberoni sono una specie di crostacei diffusa in tutto il Mediterraneo, con una taglia che va dai 15 ai 20 cm e un tipico colore che va dal rosso a rosso più scuro. Molto usati nella cucina italiana come antipasto o secondo piatto, sono un prodotto prelibato e commerciato largamente a prezzi medio alti. Si prestano a preparazioni di vario genere: in padella, al vapore, al forno, alla griglia. Vengono utilizzati nei sughi di pesce in bianco o al pomodoro, nei risotti, ma principalmente vengono consumati interi, cotti con tutto il carapace.

Come si puliscono bene i gamberi?

L'unico accorgimento è la pulizia dell'intestino, che si presenta sul dorso del corpo racchiuso nel carapace, visivamente simile a un filo sottile di colore scuro. Bisogna semplicemente eliminare il carapace e sfilare il budellino con estrema delicatezza.

Posso utilizzare i gamberi surgelati?

Sì certo, sarà un buon piatto lo stesso.

Cosa posso abbinare ai gamberoni gratinati?

Puoi fare un tris con le [capesante gratinate](#) e le [cozze gratinate](#)

Adoro letteralmente i gamberoni. Qualche altro suggerimento?

Nel portale ci sono ricette buonissime davvero. Ti propongo però di provare gli [spiedini di gamberoni al forno](#) e i [gamberoni con patate](#).

