

SECONDI PIATTI

## Involtini di gamberoni e zucchine

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

DOSI PER: [2 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli involtini di gamberoni e zucchine sono un piatto semplice, gustoso, fresco e leggero! Ideale da servire come antipasto o secondo leggero, è un piatto perfetto per una cena romantica.

Provate anche questa sfiziosa variante: [rotolini di zucchine con robiola e crudo!](#)

### INGREDIENTI

GAMBERONI 6

ZUCCHINE 1

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

LIMONE 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

SALE NERO (HAWAII)

### PREPARAZIONE

**1** Spuntate, lavate la zucchine e ricavatene 6 fette tagliandola per la lunghezza.

Fate scaldare molto bene una griglia a fuoco alto e grigliatevi le fette di zucchine ritirandole dal fuoco quando risulteranno grigliate e sufficientemente morbide da poter essere arrotolate.



**2** Ricavate dai limoni a disposizione le scorze e tagliatele a julienne e fatele caramellare in padella insieme allo zucchero ed a due cucchiai d'acqua.





**3** A questo punto sgusciate i gamberoni lasciando il guscio solo sulla coda e rimuovete i filetto nero intestinale.

Scaldate in una padella l'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato; quando l'olio sarà ben caldo ed inizierà a sfrigolare, unite i gamberoni e fateli arrostitire uniformemente.



**4** Quando i gamberoni saranno ben rosolati, sfumate il tutto con il succo dei due limoni a disposizione.



- 5 Disponete le zucchine grigliate sul piano di lavoro, adagiatevi sopra, a distanza regolare, dei filetti di scorza di limone caramellate.

Adagiate un gamberone su ogni fetta di zuccina, bagnate il gamberone con un po' di sugo di cottura ed arrotolate il tutto fermando il rotolino con uno stuzzicadenti.



- 6 Disponete gli involtini su di un vassoio da portata e salate il tutto con qualche grano di sale nero delle Hawaii.

Ricetta per 2 persone.

NOTE