

ANTIPASTI E SNACK

Spiedini di gamberi con salsa thailandese piccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Realizzando la ricetta degli **spiedini di gamberi con salsa thailandese**, vi immergerete in una atmosfera etnica che riempirà la vostra cucina di profumi incredibili! E' un antipasto che mette tutti d'accordo e nonostante la preparazione possa sembrare elaborata, il vero trucco sta nella qualità degli ingredienti! Se come noi andate matti per i gamberi provate anche a prepararli in versione con il [brandy](#): squisiti!

INGREDIENTI

GAMBERI 36
VINO DI RISO CINESE oppure sherry secco - 1 bicchiere
ACETO DI VINO BIANCO 60 ml
ACQUA 150 ml
SALSA DI PESCE 1 cucchiaino da tavola
PEPERONCINI ROSSI THAI 4
CETRIOLI 1
PEPERONCINO VERDE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate gli spiedini: prendete i gamberi sgucciati ed eviscerati ed infilatene tre per volta in due spiedi in modo tale che gli spiedini stiano alle estremità dei gamberi così questi staranno fermi durante la cottura.



- 2 Collocate gli spiedini in una pirofila e bagnateli con un bicchiere di vino cinese; lasciateli marinare girandoli di tanto in tanto.



- 3 Mentre i gamberi riposano nella marinata, preparate la salsa thailandese.

Versate l'aceto in un pentolino e aggiungete l'acqua, lo zucchero di canna, un cucchiaino di salsa di pesce e i peperoncini rossi piccoli divisi a metà.

Mescolate gli ingredienti nel pentolino e metteteli sul fuoco. Quando la salsa avrà preso bollore, abbassate il fuoco e lasciate restringere a fuoco moderato.

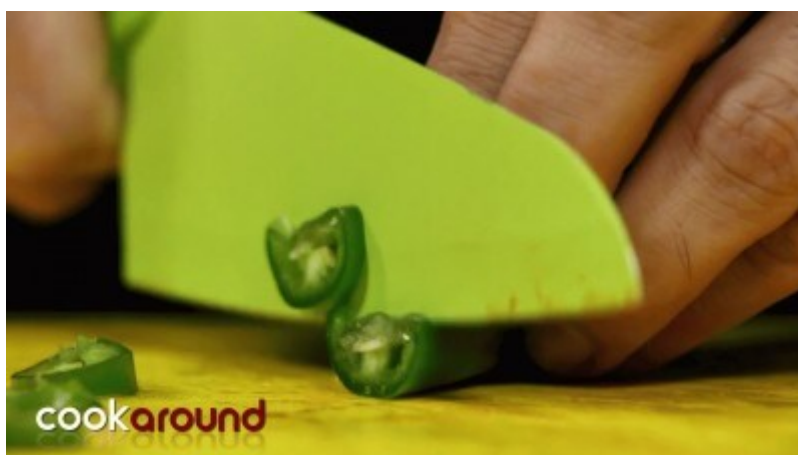


- 4 Sbucciate il cetriolo, tagliatelo in quattro per la lunghezza e rimuovete la parte ricca di semi, quindi affettatelo finemente.





5 Affettate i peperoncini rossi e verdi e metteteli da parte.



6 Trasferite la salsa thailandese ormai ristretta in una ciotola a raffreddare, se volete abbreviare i tempi di raffreddamento, inserite la ciotola in un bagno di acqua ghiacciata.



7 Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, quindi unite gli spiedini e fateli grigliare da entrambi i lati per pochissimi minuti.



8 Togliete i peperoncini dalla salsa ed unite quelli freschi tagliati in precedenza ed il cetriolo.





9 Servite gli spiedini di gamberi accompagnati dalla salsa thailandese.



CONSIGLIO

È necessaria la marinatura?

Sì, in questo modo i gamberi assumeranno un mix di sapori fantastico.

Potrei fare lo stesso procedimento ma con le mazzancolle?

Si vanno benissimo!

Devo usare per forza il cetriolo?

La ricetta originale lo prevede ma se proprio non lo gradisci puoi ometterlo.