

SECONDI PIATTI

Spiedini di gambero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

8 gamberi
4 capesante
4 seppie (piccoline)
1 peperone tagliato a pezzi
2 spicchi d'aglio
il succo di un limone
olio
sale pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciare le capesante, pulire e lavare con cura le seppioline, lavare i gamberi. Preparate gli spiedini infilzando in ognuno 2 gamberi, una capasanta e una seppiolina alternandoli con un pezzetto di peperone. Condire con olio, succo di limone, aglio tritato, un pizzico di sale e di pepe e lasciare marinare per 10 minuti. Mettere gli spiedini su una teglia da forno e cuocere per 10 minuti in forno caldo

bagnando con la marinatura.