

SECONDI PIATTI

Spiedini di gamberoni alla griglia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GAMBERONI 20

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Volete portare in tavola un secondo che sembra uscito da un ristorante ma non volete mettere radici ai fornelli? Preparate questi **spiedini di gamberoni alla griglia**! Semplici e veloci, richiedono solo un accorgimento: gamberoni di ottima qualità, l'unico problema è che sono talmente buoni che andranno a ruba, quindi se non volete che finiscano subito preparatene tanti! Si tratta di una ricetta facilissima adatta anche ai bambini che di certo ne andranno matti. Se le preparazioni di pesce poi sono la vostra specialità vi consigliamo anche un [risotto speciale con gamberi e lime!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i gamberoni ed incideteli con un coltellino affilato lungo la schiena per rimuovere il budello.



- 2 Confezionate gli spiedi infilzando tre gamberoni per spiedino.



- 3 Condite entrambi i lati dei gamberoni con olio extravergine, sale e pepe.



4 Allineate gli spiedini su una griglia in ghisa molto calda e lasciate cuocere almeno 5 minuti

per lato.



5 Serviteli ben caldi aggiungendo sale, pepe e un filo d'olio.



CONSIGLIO

Ma è proprio necessaria la marinatura?

Sì perché in questo modo il gambero assume un sapore particolare.

Posso preparare in anticipo gli spiedini?

Sì certo, lasciali in frigo e poi cuocili al momento opportuno.

Posso evitare il pepe?

Sì certo se ci sono bambini a cui non piace puoi evitarlo.