

SECONDI PIATTI

Spiedini di gamberoni con salsa d'acciughe

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spiedini di gamberoni con salsa d'acciughe: un piatto rapido da preparare, perfetto per un invito. Potete allestire gli spiedini in anticipo, preparare la salsina e cuocere all'ultimo minuto. Porterete in tavola un piatto gustoso e raffinato con pochissima fatica. Questa ricetta è molto semplice da realizzare, si tratta di un piatto favoloso che racchiude in sé tutto il sapore del mare, i suoi profumi e le sue caratteristiche peculiari. È una ricetta che diventerà presto un vostro asso nella manica perché è sempre molto amata da tutti. Se amate i gamberoni vi consigliamo di preparare

anche la ricetta che li prevede nella [versione all'arancia](#): buonissimi!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

ALLORO 6 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

ALICI O ACCIUGHE filetto - 1

BURRO 20 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

BRANDY

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare gli spiedini di gamberoni in salsa d'acciughe lavate i gamberoni ed incideteli lungo la schiena per rimuovere il filino nero del budello.

Iniziate a confezionare gli spiedini alternando un gamberone ed una foglia d'alloro.



- 2 Prendete una teglia abbastanza capiente, ungetela o foderatela con della carta forno ed adagiatevi gli spiedini che dovrete insaporire di sale e pepe.





- 3 Infornate a 180°C per 15 minuti, durante la cottura bagnate gli spiedini con il liquido di cottura che si verrà a creare.



4 Nel frattempo, fondete una noce di burro in un pentolino e fatevi rosolare l'aglio.



- 5 Quando l'aglio inizierà a prendere colore, eliminatelo ed aggiungete il peperoncino ed il brandy che dovrete far evaporare completamente.





6 Spegnete il fuoco ed incorporate un filetto d'acciuga tritato ed il succo di limone.



7 Fate amalgamare bene gli ingredienti e versate questa salsina nel piatto da portata.

Adagiate gli spiedini cotti sulla salsina e portate in tavola.



CONSIGLIO

Potrei realizzare questa ricetta con i gamberoni surgelati?

Sì certo, ovviamente dovrei prima farli scongelare.

Posso usare anche i gamberi più piccoli?

Sì andrà benissimo qualunque tipo di crostaceo.

Quanti ne devo prevedere per ogni ospite?

Direi minimo due, massimo quattro.