

SECONDI PIATTI

# Spiedini di gamberi al lime

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO:

**medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *1 ORA DI MARINATURA*



## INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr

LIME 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

Di spiedini di gamberi ce ne sono in giro davvero un'infinità. E tra la miriade di varianti ci mettiamo anche la nostra: **spiedini di gamberi al lime!**

Semplici, anzi, semplicissimi! Adatti a chi è alle prime armi con la cottura dei gamberi perchè il tempo di permanenza dei gamberi in forno è minimo e ben calcolato da noi.

Provate questa ricetta e se anche voi avete una passione per i gamberi ecco un'altra deliziosa proposta: [gamberi all'arancia!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate i gamberi in modo tale da lasciare la testa e la codina finale. Se riuscite togliete anche il budellino nero estraendolo dal dorso.

Infilate i gamberi negli spiedi, meglio se di ferro, circa 3 per spiedo.

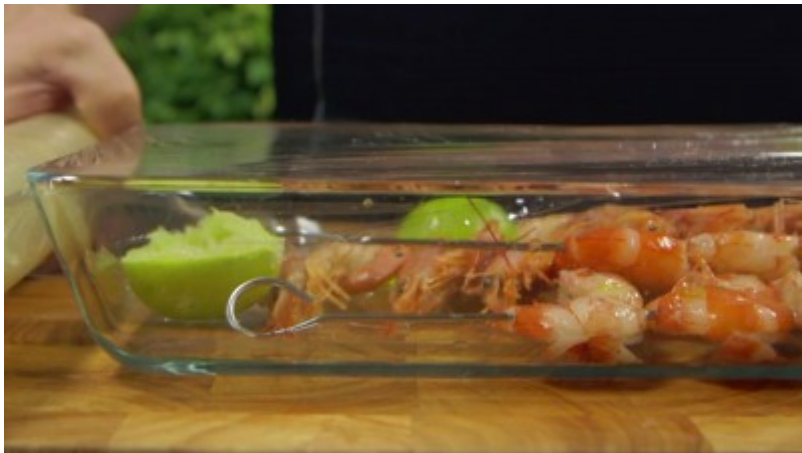


- 2 Raccogliete gli spiedini in una pirofila e spremetevi sopra i limes. Le scorze spremute non buttatele ma unitele alla pirofila!

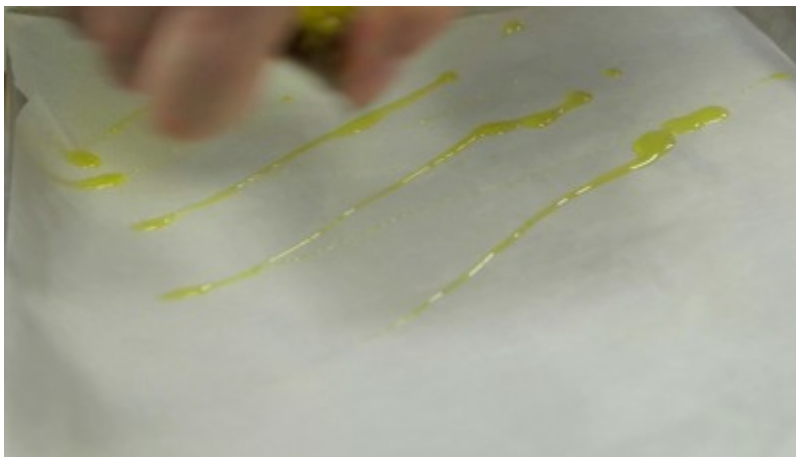




- 3 Irrorate con l'olio extravergine d'oliva e mettete da parte a marinare per un'ora ben coperti da un foglio di pellicola trasparente.



- 4 Preparate una teglia foderandola con un foglio di carta forno e unguendo quest'ultimo con un filo d'olio.



**5** Riprendete gli spiedi dopo l'ora di marinatura e allineateli nella teglia.



**6** Bagnatele con qualche cucchiaio di marinata e salateli adeguatamente. Ungeteli in superficie con un filo d'olio.







**7** Cuoceteli in forno a 200°C per 10 minuti.



**8** Serviteli ben caldi con degli spicchi di lime e qualche fiocco di sale.



CONSIGLIO