

SECONDI PIATTI

Gamberi alla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

12 gamberi molto grossi

½ tazza di salsa di soia

½ tazza di mirin

sansho.

PREPARAZIONE

1 Eliminate testa e zampe dei gamberi; lavateli, asciugateli e infilateli su spiedini dopo aver inciso il guscio su tutta la parte inferiore.

Grigliateli a forte calore, esponendoveli prima dalla parte superiore; quando sono quasi cotti, preparate una salsetta mescolando salsa di soia e mirin e versatela sulla parte inferiore dei gamberi e sull'estremità aperta (là dove avete tolto la testa). Grigliate ancora finché la salsa è asciugata.

Cospargete con sansho e servite subito.