

SECONDI PIATTI

## Gamberi alla griglia

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.