

SECONDI PIATTI

Gamberi caramellati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Se state organizzando una cena a base di pesce, che sia semplice ma abbia sui vostri ospiti un grande effetto, vi invitiamo a realizzare questo secondo piatto davvero molto stuzzicante: i **gamberi caramellati** sono molto sfiziosi e la sorpresa è decisamente garantita! Non è per nulla difficile farli, anzi, scommettiamo che preparati una volta sono talmente buoni che diverranno un vostro asso nella manica. Provateli subito e fateci sapere se vi sono piaciuti. Se poi amate i crostacei in modoparticolare, vi consigliamo anche un'altra ricetta squisita: provateli all'[arancia](#)!

INGREDIENTI

GAMBERI medi e crudi - 500 gr
SALSA AL CARAMELLO vedere la ricetta riportata nelle note - 2 cucchiaini da tavola
SALSA DI PESCE 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLOTTI 6
SPICCHIO DI AGLIO tritati fini - 3
OLIO DI ARACHIDI o di girasole - 1 cucchiaino da tavola
SUCCO DI LIME 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tavola
SALE ½ cucchiaini da tè
PEPERONI ROSSI a listarelle - ½

PREPARAZIONE

1 Togliete le teste ai gamberi e, con un ago sottile, eliminate il filamento scuro. Lasciate intatti il guscio, la coda e le zampe. Sciacquate i gamberi sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con carta da cucina.

Tritate finemente metà dei cipollotti. Tagliate gli altri a pezzi lunghi 4 cm, quindi a fiammifero.

Scaldare l'olio in una padella dal fondo pesante. Rosolate l'aglio, i cipollotti tritati e i gamberi per 3 minuti a calore medio, mescolando.



2 Spruzzate con la salsa al caramello e quella di pesce.





3 Dopo un minuto aggiungete il succo di lime, lo zucchero, il sale e i cipollotti rimasti.





- 4 Mescolate con cura e servite subito, guarnendo con il peperone rosso. Se i gusci dei gamberi sono teneri si possono anche mangiare.

NOTE