

SECONDI PIATTI

## Gamberi caramellati

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 modo particolare, vi consigliamo anche un'altra ricetta squisita: provateli all'[arancia](#)!

### INGREDIENTI

- GAMBERI medi e crudi - 500 gr
- SALSA AL CAMELLO 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.

Scaldate 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

La salsa al caramello si prepara mettendo in una pentola 4 cucchiaini di zucchero con 3 cucchiaini d'acqua. Sciogliete lo zucchero a fiamma bassa, mescolando. Alzate la fiamma e fate bollire, abbassate e fate sobbollire per 5 minuti, fino a quando lo sciroppo diventa scuro e facendo attenzione a non farlo bruciare. Togliete la pentola dal fuoco e unite 4 cucchiaini di acqua; si formeranno dei grumi duri. Rimettete la casseruola sul fuoco e mescolate fino a quando si saranno dissolti. Potete conservare la salsa in frigorifero per 1 settimana.