

SECONDI PIATTI

# Gamberoni gratinati

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **104 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I gamberoni gratinati: quale modo più sfizioso e gustoso per presentare in tavola questi protagonisti del mare? I gamberoni gratinati sono un [secondo piatto](#) perfetto anche per i principianti in cucina: il successo è assicurato in poche e semplici mosse. Un piatto facile e dal gusto incredibile, da presentare nelle grandi occasioni ma anche nelle cene tra amici. Provate la nostra ricetta e i complimenti saranno assicurati!

Venite a scoprire altri [piatti di pesce](#) a base di gamberoni:

[Gamberoni al limone](#)

[Gamberi croccanti](#)

[Gamberi gratinati al forno](#)

[Gamberoni impanati al cocco](#)

## INGREDIENTI

GAMBERONI grandi - 10

PANGRATTATO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ciuffo -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i gamberoni gratinati, per prima cosa sciacquiamo i gamberoni, asciugiamoli e con l'aiuto delle forbici apriamoli tagliando il dorso. Allarghiamo leggermente ed estraiamo delicatamente il budellino. Incidiamo delicatamente più in profondità la polpa e allarghiamo. Creiamo la panatura versando in una ciotola il pangrattato.





**2** Insaporiamo con prezzemolo e aglio tritato. Adagiamo i nostri gamberoni in una teglia leggermente oliata.



**3** Versiamo un giro d'olio. Allarghiamo leggermente la parte centrale per poterla farcire meglio.



4 Farciamo con la panatura, un giro di olio, saliamo e inforniamo a 180 gradi per 20/30 minuti. Serviamo i gamberoni gratinati caldi.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ