

ANTIPASTI E SNACK

# Spiedini d'ananas e gamberetti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



## INGREDIENTI

- 1/2kg di gamberi tigre o bianchi sgucciati e svenati
- ¼ di ananas fresco tagliato a pezzetti
- ½ dozzina di funghi bottone (tipo champignon)
- 1 grosso pomodoro tagliato a pezzettini
- ½ cipolla gialla tagliata in grosse fette
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- ½ cucchiaino di salsa di ostriche
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ½ cucchiaino di zucchero
- una spolverata di pepe nero
- bastoncini di bamboo

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete i gamberetti, l'aglio, la salsa di soia, la salsa d'ostriche, lo zucchero e il pepe nero in una ciotola e miscelate bene. Infilzate i gamberetti, la frutta e la verdura in un bastoncino di bamboo. Cuocete alla griglia. I gamberi sono pronti quando cambiano colore.

## NOTE