

SECONDI PIATTI

Spiedini di gamberoni al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli spiedini di **gamberoni al forno** sono un ottimo secondo piatto da preparare quando si fa una cena a base di pesce e si vuol andare sul sicuro. Perché a meno di allergie, chi rifiuterebbe un piatto così buono?? Nessuno! Ed è proprio per questo che vi invitiamo a farne tanti, poiché sono tanto buoni che andranno letteralmente a ruba! Seguite il passo passo e i vostri invitati apprezzeranno di certo e vi chiederanno la ricetta!

Fare gli spiedini di gamberi al forno è davvero semplice e con poche mosse avrete un secondo da Re!

Se come noi amate tanto i gamebroni, vi lasciamo

anche la ricetta dei [gamberoni con patate](#): da provare assolutamente anche questi!

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

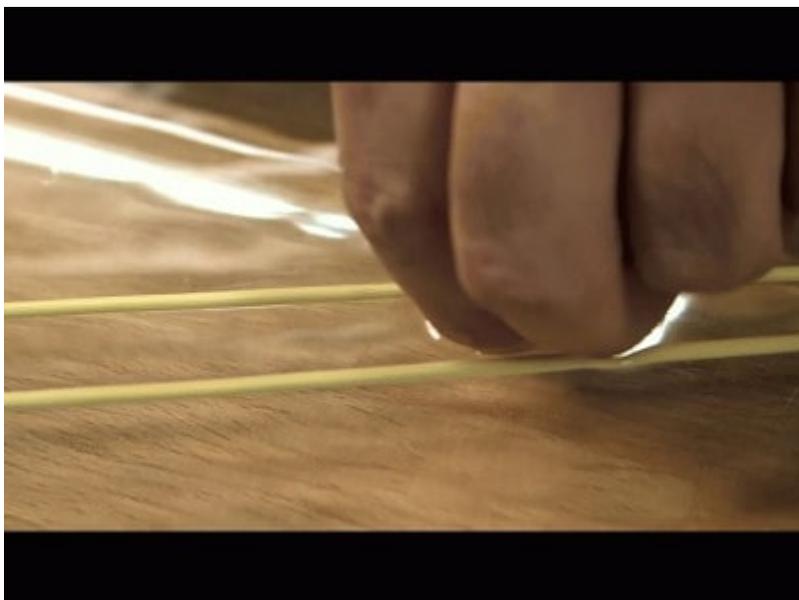
PREPARAZIONE

1 Incidete il dorso dei gamberoni e rimuovete il budello nero.





2 Mettete a bagno gli spiedi di legno in acqua fredda.



3 Confezionate gli spiedini infilzando tre gamberoni in ogni spiedo.



4 Accendete il forno a 180°C.

Condite i gamberoni con un filo d'olio, sale e pepe.





5 Allineate gli spiedini su di una griglia posta in una teglia.

Condire anche l'altro lato dei gamberoni sempre con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.



6 Infornare per circa 15 minuti.



7 Servire gli spiedini di gamberoni con fette di limone, un giro d'olio a crudo e una spolverata di pepe.





CONSIGLIO

Posso realizzare questa ricetta anche con dei gamberi?

Si certo, verrà ottima lo stesso.

Posso prepararli e poi riscaldarli?

In realtà sono perfetti appena sfornati ma se non hai altre possibilità fai così!

Sono venuti buonissimi, posso fare anche i calamari in questo modo?

Assolutamente sì!