

SECONDI PIATTI

## Spiedini di gamberoni al forno

di: *Cookaround*

---

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 gamberoni, 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

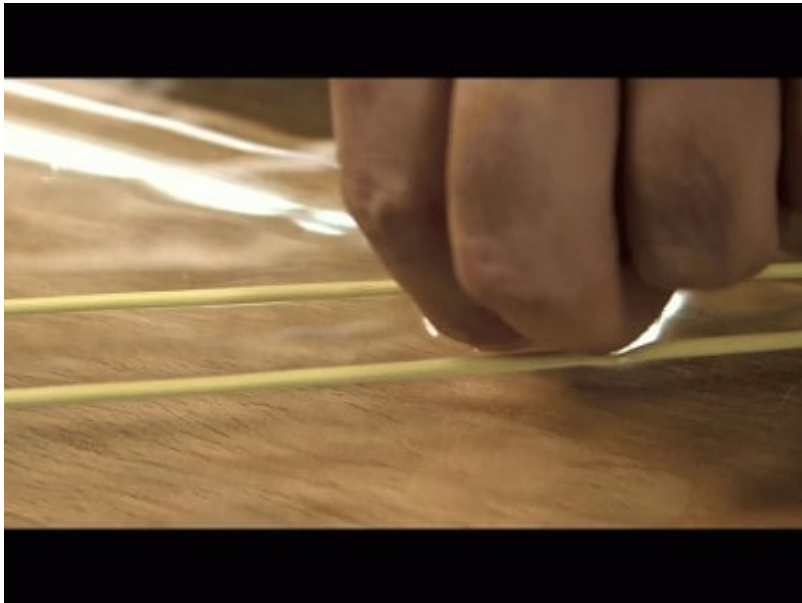
## PREPARAZIONE

**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