

SECONDI PIATTI

Spiedini di gamberoni alla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GAMBERONI 20

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

SALE

PEPE NERO

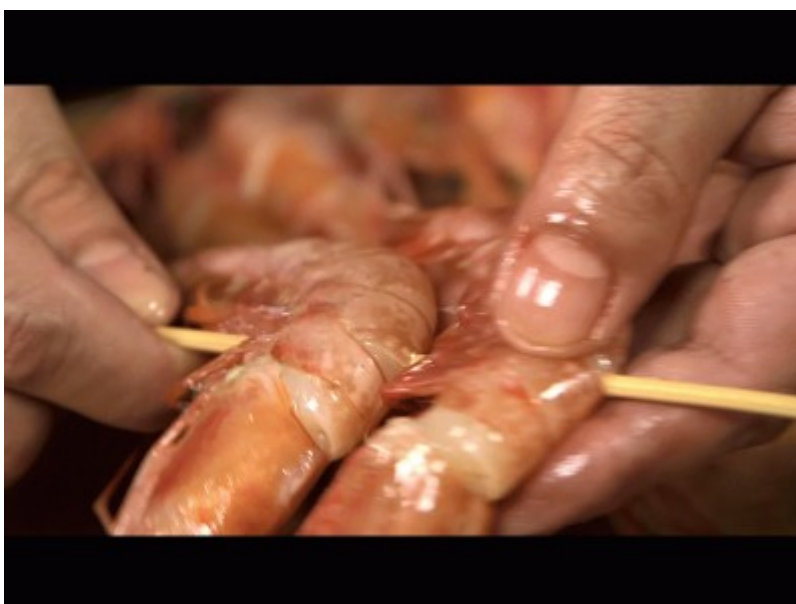
Volete portare in tavola un secondo che sembra uscito da un ristorante ma non volete mettere radici ai fornelli? Preparate questi spiedini di gamberoni! Semplici e veloci, richiedono solo un accorgimento: gamberoni di ottima qualità!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i gamberoni ed incideteli con un coltellino affilato lungo la schiena per rimuovere il budello.



- 2 Confezionate gli spiedi infilzando tre gamberoni per spiedino.



- 3 Condite entrambi i lati dei gamberoni con olio extravergine, sale e pepe.



4 Allineate gli spiedini su una griglia in ghisa molto calda e lasciate cuocere almeno 5 minuti

per lato.



5 Serviteli ben caldi aggiungendo sale, pepe e un filo d'olio.

