

SECONDI PIATTI

# Spiedini di gamberoni alla piastra

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 8 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

700 g mazzancolle

bastoncini per spiedini

Per la salsa

olio extravergine d'oliva

limone

sale

origano secco

1 peperoncino.

## PREPARAZIONE



**2** Infilzate le mazzancolle negli spiedini, uno spiedino nella parte della testa ed uno verso la coda.



**3** Grigliate 4 minuti per lato su piastra di ghisa calda.



- 4 Preparete la salsina d'accompagnamento con olio extravergine e limone nella proporzione rispettivamente di 3/4-1/4, aggiungete il sale, una presa d'origano secco ed 1 peperoncino secco.



- 5 Servite con spicchietti di limone ed un vino bianco secco fresco.



