

SECONDI PIATTI

Spiedini di zucchini e mazzancolle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **8 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *30 MINUTI DI MARINATURA*



Spiedini di zucchini e mazzancolle: potreste immaginare un secondo piatto più leggero di questo? Provateli! Una ricetta facile e veloce perfetta anche per chi non è molto abile in cucina ma che comunque vole portare a tavola un piatto ricco ed elegante. Insomma fatene tanti perché andranno a ruba e il successo è assicurato! Un primo perfetto in abbinamento? [Spaghetti allo scoglio!](#)

INGREDIENTI

CODE DI MAZZANCOLLE 600 gr

ZUCCHINE 4

LIME 2

PEPERONCINO IN POLVERE

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

SALE

PREPARAZIONE

1 Sgusciate le mazzancolle.

Lavate, spuntate e affettate le zucchine per il lungo aiutandovi con una mandolina.



2 Prendete gli spiedini e infilate una fetta di zuccina ad un'estremità, quindi infilate una coda di mazzancolla e infilate nuovamente la stessa fetta di zuccina di prima curvandola leggermente.



3 Procedete in questo modo alternando fette di zucchine e mazzancolle realizzando degli spiedini simpatici nei quali le mazzancolle sono alternate a onde di zuccina.



- 4 Spremete ora i limes e mettete gli spiedini a marinare nel succo appena ricavato, in un po' d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di peperoncino in polvere ed un pizzico di sale.



- 5 Lasciate marinare gli spiedini per circa 30 minuti.



6 Nel frattempo fate scaldare molto bene una griglia in ghisa e, non appena rovente, adagiatevi sopra gli spiedini.

Fate grigliare gli spiedini per pochissimi minuti.



- 7 Servite gli spiedini ancora ben caldi accompagnandoli con spicchi di limone e di lime e salandoli adeguatamente.



NOTE

Le mazzancolle, prima di essere cucinate, vanno sciacquate bene sotto l'acqua corrente. A seconda della preparazione, si può scegliere se eliminare o meno la testa (che può servire per insaporire il condimento) e se togliere il carapace. Infine, va eliminato con delicatezza il budellino nero, incidendo piano lungo l'addome con un coltellino. Un buon metodo per eliminarlo è anche quello di incidere la mazzancolla con uno stuzzicadenti al terzo anello, e sfilare il budellino lentamente. Controllate che la testa non si annerita e sia ben legata al corpo: una testa che si stacca troppo facilmente è segno che la mazzancolla non è più freschissima. Inoltre, l'odore deve essere delicato e non ammoniacale. Le mazzancolle possono essere conservate in frigorifero o surgelate. Rispetto al gambero, hanno un tempo di conservazione più lungo: in ogni caso è preferibile consumarle rapidamente. Utilizzatele anche per preparare gustosi primi di mare come per esempio le [linguine con mazzancolle](#)!