

SECONDI PIATTI

# Spiedini di zucchine e mazzancolle

di: *Cookaround*

---

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 zucchine 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.



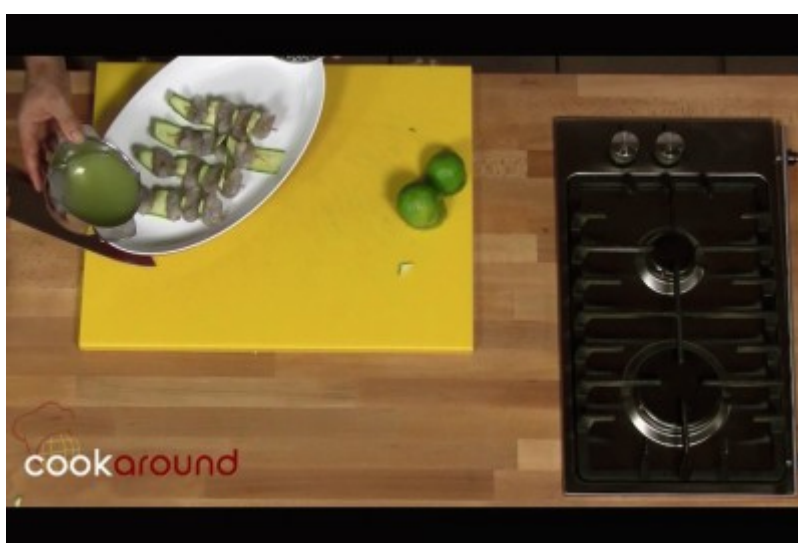
- 3 Procedete in questo modo alternando fette di zucchine e mazzancolle realizzando degli spiedini simpatici nei quali le mazzancolle sono alternate a onde di zuccina.



- 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.

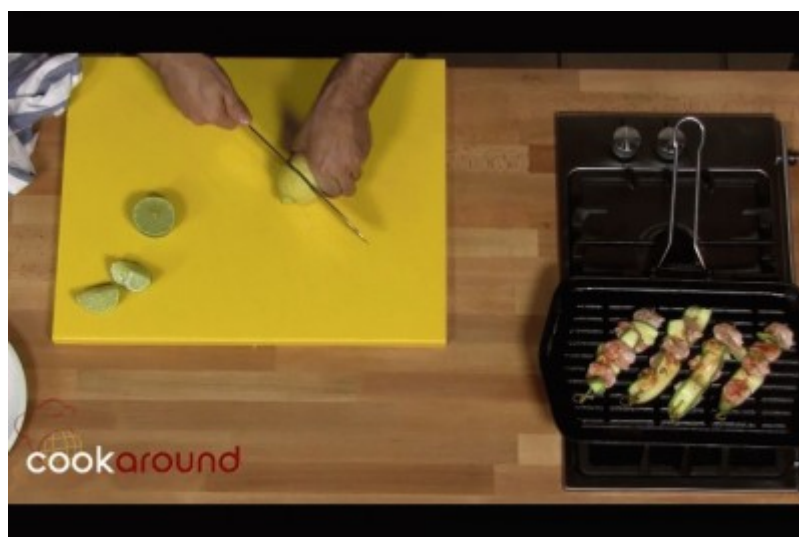


**5** Lasciate marinare gli spiedini per circa 30 minuti.

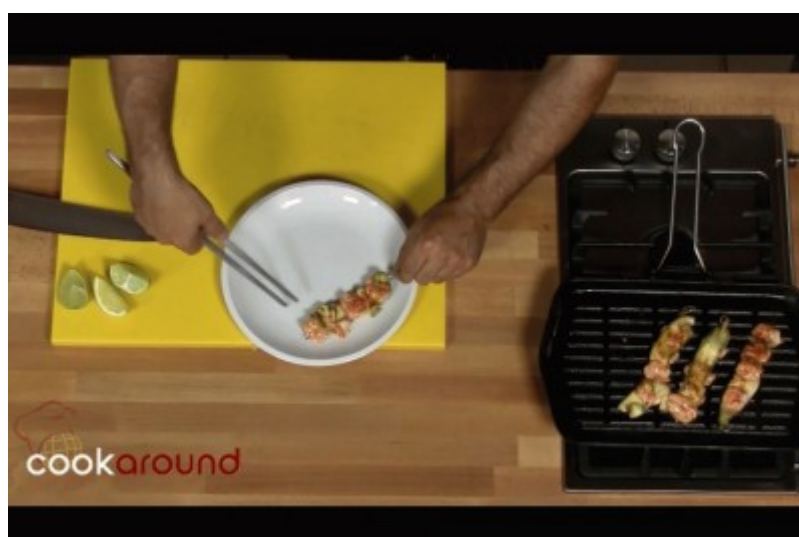


**6** Nel frattempo fate scaldare molto bene una griglia in ghisa e, non appena rovente, adagiatevi sopra gli spiedini.

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