

Spiedini di gamberi



Descrizione

Gli spiedini di gamberi sono un secondo di pesce, semplice da preparare, molto apprezzato da grandi e piccini... Ottimi per una cena easy tra amici.

Informazioni

PREPARAZIONE: 25 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 15 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

16-20 **gamberi** freschi
Farina bianca q.b.
Olio EVO q.b.
Mezzo bicchiere di **vino bianco**

Sale e Pepe q.b.
Prezzemolo q.b.
1 limone

Preparazione

- 1) Sguscia i gamberetti utilizzando delle forbici da cucina, lascia solo la coda.
- 2) Passa i gamberi nella farina.
- 3) Infilali negli spiedini di legno: metti 4-5 gamberi per spiedino.
- 4) Riscalda un filo d'olio su di una padella antiaderente e, quando sarà ben calda, aggiungi gli spiedini.
- 5) A metà cottura sfuma con del vino bianco, poi aggiusta di sale e pepe.
- 6) Gira di tanto in tanto gli spiedini e nel frattempo trita il prezzemolo.
- 7) A cottura ultimata impiatta gli spiedini, aggiungi il prezzemolo e qualche fetta di limone.

Il tocco in più... Se ami il piccante prova ad aggiungere (prima di passarli nella farina) qualche goccia di Tabasco.