
Spiedini di polpo e gamberi

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto ideale per aperitivi e feste, sia come finger food che come antipasto, arricchito dall'aroma di lime e tequila. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta davvero semplice e facile da preparare, ma vi assicuro davvero gustosa e sfiziosa; un piatto ideale per aperitivi e feste, sia come finger food che come antipasto; dei fantastici spiedini di tentacoli di polpo e gamberi aromatizzati con lime e tequila. Cucinarli è davvero semplice, si possono preparare prima, conservati in frigo e poi fatti andare alla piastra all'istante, in modo da poter poi tutti gustarsi il cocktail o la festa in cui si presentano. Ecco quindi la semplice ricetta per preparare questi gustosi spiedini di polpo e gamberi con lime e tequila. **Ingredienti per 4 persone:** 300 grammi di tentacoli di polpo 300 grammi di code di gambero sgusciate un lime mezzo bicchiere di tequila sale e pepe olio extravergine di oliva Cuocere in acqua bollente i tentacoli per circa 5 minuti, quindi scolarli e farli raffreddare in acqua con ghiaccio per bloccare la cottura. Aiutandosi con un coltellino e uno stuzzicadenti eliminare il budello nero dai gamberi sgusciati, quindi versarli in una ciotola. Tagliare a rondelle i tentacoli del polpo e aggiungerli ai gamberi, spremere quindi sopra un lime e versare la tequila, aggiungere un po' d'olio evo e aggiustare di sale e pepe a piacere; mescolare e lasciar riposare in frigo. Comporre gli spiedini alternando gamberi e fette di tentacoli di polpo quindi cuocerli su una piastra rovente un minuto per lato. Sistemare in piatti grandi e portare in tavola accompagnando con un bel cocktail fresco e agrumato. Buon appetito e buona settimana a tutte e tutti. Dal blog [La piccola casa](#)