
Spiedini di gamberi al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una panatura aromatica ma leggera con miele di arancio, lime, rum aromatizzato allo zenzero e semi di senape, per questo piatto profumato e saporito. Dal blog “La piccola casa”

Non è la prima volta che preparo degli spiedini di gamberi, questa volta però avevo voglia di un sapore particolare, ho quindi pensato ad una panatura aromatica ma leggera, profumata e saporita. Ho pensato quindi di adattare una versione che già utilizzo per i filetti di pesce, ovvero trattare prima i gamberi con una miscela di miele e rum, che oltre a dar sapore agisce da legante per il pane. In particolare questa volta ho pensato di dare un profumo agrumato e quindi ho utilizzato un ottimo [miele di arancio](#), che ho miscelato con poco succo di lime e del rum aromatizzato allo zenzero (ho imparato a prepararlo durante una vacanza in Madagascar con la Fra). Mentre nella panatura ho messo un po' di prezzemolo riccio e dei semi di senape (danno un bell'effetto croccante in bocca, secondo me).

La ricetta è davvero facile e veloce da preparare, diciamo che in 15 minuti è tutto pronto in tavola, e se volete risparmiare tempo potete usare anche dei gamberi surgelati e sgucciati.

Ingredienti per due persone

una ventina di gamberi
3 cucchiaini di miele d'arancio [Luna di Miele](#)
3 cucchiai di pane raffermo grattato
il succo di mezzo lime
prezzemolo riccio (tritato e intero per la decorazione)
un bicchierino di rum allo zenzero
un cucchiaino di semi di senape
sale fino

Sbucciare i gamberi ed eliminare la testa, possibilmente aiutandosi con un coltellino rimuovere il budello nero che corre lungo tutta la lunghezza quindi inserirli negli spiedini. In una tazza miscelare il miele di arancio con il rum allo zenzero e il succo del lime, in una ciotola invece miscelare il pan grattato con un po' di prezzemolo tritato e i semi di senape.

Su un tagliere sistemare gli spiedini, spennellali per bene dal lato in vista con la miscela di miele e rum quindi coprirli con il pane grattugiato, girarli quindi anche su questo lato, spennellare il miele e coprire con il pan grattato, quindi aggiustar di sale a piacimento.

Su una leccarda stendere un foglio di carta oleata da forno, quindi sistemarci gli spiedini e cuocerli in forno caldo a 180 gradi per cinque o sei minuti, quindi passarli al grill per un minuto. Servirli caldi in un piatto decorando con qualche rametto di prezzemolo riccio.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)