
Spiedini di gamberi e polpo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un semplice e gustoso antipasto o un piatto ideale per aperitivi o feste, che si può anche preparare in anticipo. Ottimo l'accostamento con l'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 gustare 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 quattro 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 bloccarne 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](#)