

CODE DI GAMBERO GRIGLIATE AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 24 code di gamberi
- 1 cipolla tritata
- 13 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cipollotti sbucciati tritati
- 6 spicchi di aglio tritato
- 1 cucchiaino di zenzero fresco tritato finemente
- 2 peperoncini verdi piccanti senza semi e tritati
- coriandolo in polvere
- cumino in polvere
- senape in polvere

Prendere una ciotola, mescolare insieme il vino, la cipolla, il succo di limone e l'olio.

Tuffarvi i gamberi e lasciare marinare per 1 ora circa in frigo.

Procurarsi una padella con fondo spesso, versare l'olio e scaldare a fuoco medio alto.

Unire l'aglio, i cipollotti i peperoncini e lo zenzero e cuocere per 2 minuti avendo l'accortezza di mescolare continuamente.

Aggiungere dopo insieme il coriandolo e la senape 1 minuto.

Aggiungere i pomodori e cuocere per 1 altro minuto ancora, dopodichè spegnere il fuoco e mescolare con l'aceto e lo zucchero grezzo.

Lasciare riposare il composto in una salsiera.

Scaldare il grill e infilare i gamberi a due a due con gli spiedini.

Dare una leggera spennellata con la marinata e cuocere per 3 minuti circa a 3 cm di distanza dal calore.

Devono diventare opachi.

Preparare un fondo di riso su un piatto da portata e servire.

Ricetta del compleanno di RistoReggio