

SPIEDINI DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gamberetti sgusciati,
- 250 g di mozzarelline ciliegina,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- alloro,
- 1 limone,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate accuratamente i gamberetti e asciugateli.

Raccoglieteli in una terrina e poneteli a marinare con 2 cucchiaini d'olio, il succo del limone e un trito di prezzemolo e aglio.

Lasciateli così in frigorifero per un'oretta.

Preparate quindi gli spiedini alternando un gamberetto, una mozzarellina e una foglia di alloro fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Scaldate ben bene una griglia, ungetela con il rimanente olio e quindi ponetevi gli spiedini.

Lasciateli cuocere per una decina di minuti, rigirandoli di tanto in tanto.

Appena prima di toglierli dal fuoco, salateli e pepateli.

Serviteli accompagnandoli con degli spicchi di limone.