

SPIEDINI DI GAMBERI, SEPPIOLINE E POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 gamberoni,
- 8 seppioline,
- 2 fette di polenta precotta,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 limone,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Pulite e lavate le seppioline, togliete il becco e gli occhi e spellatele.

Lasciatele scolare bene e asciugatele con carta da cucina.

Lavate, sgusciate e asciugate i gamberoni.

Tagliate a cubetti le fette di polenta.

Lavate e tritate il prezzemolo.

Preparate quattro spiedini infilando su ciascun stecchino 2 gamberi, 2 seppie e 2 pezzi di polenta alternati.

Spennellate d'olio gli spiedini e cospargeteli di prezzemolo tritato, salate e pepate.

Scaldare una graticola o una bistecchiera, ponetevi sopra gli spiedini e fateli cuocere 10 minuti per parte.

Servite con qualche spicchio di limone a parte.