

SPIEDINI DI GAMBERONI ALLA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 gamberoni freschi,
- 8 albicocche,
- 2 mele golden,
- 1 limone,
- 2 bicchierini di cognac,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate mele e albicocche e asciugatele perfettamente.

Tagliate a metà le albicocche ed eliminate il nocciolo, tagliate a quarti le mele, togliete il torsolo e dividete ogni spicchio a metà, bagnate con 1 cucchiaino di succo di limone.

Prendete 16 spiedini di legno e infilate in ognuno un pezzo di mela, un gambero e mezza albicocca.

Salate e pepate leggermente gli spiedini.

Scaldate l'olio in una larga padella, adagiatevi gli spiedini e fateli dorare per qualche minuto da entrambe le parti, quando i gamberi diventano rossi irrorate con il Cognac e successivamente con il succo di limone.

Scolate gli spiedini dal condimento e serviteli caldissimi con pepe abbondante e spicchi di limone.