

GRAN MISTO ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fette di pesce spada,
- quattro fette di salmone,
- otto scampi giganti,
- olio,
- limone,
- sale,
- pepe,
- uno spicchio d'aglio.

Potete acquistare i pesci necessari anche surgelati; in tal caso sarà meglio farli scongelare, nel frigorifero normale, in modo che lo scongelamento avvenga molto gradualmente e il pesce resti meno asciutto.

Quando pesci e crostacei saranno pronti per la cottura, lavateli ed asciugateli bene, poi adagiateli in un largo piatto e irrorateli con una marinata composta da un bicchiere di olio, il succo di un limone, sale, pepe e lo spicchio d'aglio tritato finissimo; il tutto ben sbattuto con una forchetta.

Lasciateli marinare per almeno un paio d'ore.

Fate arroventare la griglia, oppure accendete il barbecue, e adagiatevi sopra i pesci facendoli cuocere 5-6 minuti per parte, spennellandoli continuamente con la marinata e rivoltandoli spesso.

Serviteli caldissimi.