



Gamberi grigliati

[Del 03/10/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 gamberi freschi da circa 800 g ciascuno, 1 cucchiaio di salsa di peperoncini rossi dolci, 1 cucchiaino di coriandolo macinato, 125 ml di olio, 80 ml di succo di lime, 3 spicchi di aglio schiacciati, 1 pomodoro pelato privato dei semi e fatto a pezzettini, 2 cucchiai di coriandolo fresco tritato grossolanamente, 200 g di foglie di insalata mista.

Togliete le teste ai gamberi, tagliateli a metà nel verso della lunghezza lasciando le code. Togliete la vena scura dal dorso. In una terrina miscelate la salsa di peperoni e il coriandolo macinato con metà dell'olio, del succo di lime e dell'aglio. Unite i gamberi e scuoteteli per impanare, poi coprite e marinare in frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo preparate il condimento, mescolando in una terrina il rimanente olio, succo di lime e aglio con il pomodoro e il coriandolo fresco. Portate ad una buona temperatura il barbecue. Scolate i gamberi conservando la marinata e metteteli sul barbecue con la parte tagliata verso il basso. Cuocete, spennellando di marinata, per 1 - 2 minuti per lato. Disponete le foglie di insalata nei piatti e sistematevi alcuni gamberi. Spargete su di essi un pò di condimento, aggiungete sale e pepe nero e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]