

Spiedini di gamberoni alla brace

Questa preparazione, semplice, saporita e appetitosa fin dall'aspetto, fa parte, secondo chi me la passò più di vent'anni fa, della cucina dell'Adriatico.

Ma anche qui, grigliata e gustata sull'altopiano, ai piedi della Jungfrau, fa sempre il suo bell'effetto!

Non fosse per la mezz'ora (al minimo) di marinata, sarebbe uno di quei piatti pronti subito; ma tanto, durante la marinatura, si può andare avanti a preparar qualcos'altro: magari cogliere dei pomodorini in giardino e affettarli per accompagnare gli spiedini!

Io in genere propongo questi gamberi come portata principale (preceduta da un primo leggero...); ma serviti, magari un attimo più piccoli, a uno o due per volta su di un piccolo spiedino di legno, completati da un pomodorino, sono anche un antipasto molto invitante!

Io li preparo così:

Ingredienti, per persona:

Marinata

timo		QB
aglio	spicchio	½
prezzemolo		QB
olio EVO		QB
sale e pepe		QB

Spiedini

code di gamberoni, g. 25 / 30 cad.	pz	4
pangrattato		QB
salvia	foglie	5

Per condire in tavola

olio EVO
succo (o spicchi) di limone

Preparazione:

Pulire e lavare le code di gambero (o di scampo, se si preferisce) e tenerle da parte qualche minuto.

Tritare le erbe aromatiche e l'aglio e preparare una marinata con olio EVO, pepe e sale.

Mettere le code di gamberi a marinare per almeno mezz'ora rigirandole un paio di volte.

Ora, prima di preparare gli spiedini, i gamberi vanno impanati: preparare un sacchetto di plastica, del tipo che si usa per surgelare gli alimenti, e versarci un po' di pangrattato; non molto, per cominciare.

Sgocciolare bene, a uno a uno, i gamberi e metterli via via nel sacchetto.

Aggiungere, se non sembrasse sufficiente, altro pangrattato.

Chiudere bene il sacchetto, magari con un'apposita molletta, e capovolgerlo e girarlo alcune volte fino ad avere tutto ben coperto dalla panatura.

Togliere i gamberi dal sacchetto e cominciare a infilarli sugli spiedini, scrollandoli delicatamente da un eventuale eccesso di pangrattato, alternandoli con delle foglie di salvia (oltre a insaporire i crostacei eviteranno anche che si incollino fra di loro).

A seconda delle dimensioni, su ogni spiedino ne andranno quattro o cinque.

Disporli sulla griglia, scaldata a fuoco moderato, e farli cuocere girandoli di tanto in tanto per garantire l'uniformità di cottura.

Saranno pronti non appena la panatura avrà assunto un bel colore dorato e i gamberi saranno belli rossi, in ogni caso saranno pronti molto rapidamente, in massimo cinque o sei minuti.

(chiaramente, se son state usate delle code di gambero precotte... saranno già rosse!)

Disporli su di un vassoio spruzzandoli con del succo di limone e un filo d'olio d'oliva a crudo

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- La quantità di code di gamberoni è variabile, dipende dal peso dei singoli gamberoni e, non ultimo, dalla golosità dei commensali!
- Definire la quantità e il dosaggio delle varie erbe è sempre difficile: possono essere più o meno saporite o fresche; così come possono essere più o meno gradite. Il mio consiglio è sempre uno: nella nostra cucina non dobbiamo seguire gli standard di uniformità e di sapore di un ristorante; quindi regoliamoci secondo il nostro gusto e quello dei nostri commensali!