



Spiedini di gamberoni con mandorle, pistacchi e sesamo

Portata: Secondi piatti

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 12 gamberoni
- 2 limoni
- 1 zenzero in polvere
- 1 semi di coriandolo
- 50 pistacchi tritati*
- 50 mandorle tritate*
- 50 semi di sesamo
- 3 olio extravergine di oliva
- sale
- pepe in grani

Preparazione:

Lavate i gamberoni e sgusciateli, eliminando il filamento scuro e avendo cura di lasciare integra la testa. Ricavate dai limoni il succo e miscelatelo in una ciotola capiente con l'olio extravergine, il coriandolo, lo zenzero, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Adagiate i gamberoni nell'emulsione e fateli marinare per 4 ore, avendo cura di girarli di tanto in tanto. Trascorso il tempo, mettete le mandorle, i pistacchi e il sesamo in 3 contenitori diversi.

Prendete i gamberoni, scolateli dall'emulsione e panatene 4 con le mandorle, 4 con i pistacchi e 4 con il sesamo. Formate 4 spiedini, disponendo su ognuno 3 gamberoni con altrettante panature diverse.

Mettete gli spiedini in forno per 15 minuti a 160 °C. Sfornateli e serviteli caldi.

A cura di spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.it

Leggi anche la ricetta dell'

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e**

Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**