

Torna a: [Spiedini di gamberi e prosciutto crudo](#)

[Stampa](#)

## Spiedini di gamberi e prosciutto crudo

Ricetta di: tea



(0)

Aggiunto ai preferiti da 7 cuochi

Facile

 Pronta in **15 minuti**

Foto di: tea

Questi spiedini di gamberi e prosciutto sono di quanto più veloce e gustoso ci sia. Li servo come antipasto ad un pranzo di mare o anche come secondo di pesce. In estate, quando non si ha molta voglia di cucinare, sono anche un piatto unico saporito e veloce, accompagnati da un'insalata sostanziosa di cous cous o riso.

### Ingredienti

Quantità: **4 spiedini**

16 gamberi di media grandezza, sgusciati e privati del budellino interno

8 fette di prosciutto crudo

il succo di 1 limone

1 cucchiaino di olio

### Preparazione

Preparazione: **10 minuti** | Cottura: **5 minuti**

1. In una ciotolina, unire i gamberi e il succo di limone. Lasciar insaporire per qualche minuto.
2. Scolare i gamberi dal limone e avvolgerli nel prosciutto. Per ciascun gambero sarà necessaria all'incirca 1/2 fetta di prosciutto. Infilare 4 gamberi in ciascuno stecchino da spiedo.
3. Spennellare una piastra o griglia con 1 cucchiaino d'olio. Riscaldare su fuoco medio-alto e una volta caldo, aggiungere gli spiedini. Cuocerli per un paio di minuti per lato o finché i gamberi diverranno di un colore rosa acceso e il prosciutto diverrà croccante. Non cuocere oltre i 5 minuti o i gamberi diverranno gommosi e insapori.

Aggiornato al: 08 nov 2013

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.