

Gamberoni al forno insaporiti con una riduzione di marsala dolce



di Rina Zamorra | 11 set 2017

Sei alla ricerca di una ricetta per i gamberoni al forno? Sperimenta gli spiedini di gamberoni con crema al marsala oppure la variante con le patate o la pancetta.



I **gamberoni al forno** sono un secondo piatto semplice, gustoso e veloce da preparare. La parte più complessa della ricetta è la pulizia dei gamberoni, a meno che tu non sia un'esperta capace di staccare perfettamente testa e carapace. Per semplificare questa operazione, sciacqua i gamberoni sotto l'acqua corrente fredda e rimuovi la testa staccandola semplicemente con le dita. A questo punto puoi togliere il carapace e le zampine con le mani oppure con l'aiuto di un coltello o di un paio di forbici.

Una volta estratta la polpa, non dimenticare di eliminare il filo nero dell'intestino. Usa uno stuzzicadenti e sfilalo via con molta delicatezza. Durante questa operazione stai attenta a non spezzare il filo dell'intestino, altrimenti sarà più difficile eliminarlo per intero. Se non lo hai mai fatto prima, non ti devi preoccupare perché acquisterai presto la giusta manualità.

Per questo piatto sono fondamentali sia la pulizia che la qualità dei gamberoni. I primi e i secondi di mare sono più buoni quando il pesce è buono. Se trovi i gamberoni freschi, sei davvero fortunata e te ne accorgerai mangiandoli. In caso contrario, puoi comprarli benissimo congelati o surgelati. L'importante è leggere bene l'etichetta e lasciarli scongelare prima di utilizzarli per la tua ricetta. Bene, orai sei pronta per preparare i gamberoni al forno insaporiti con marsala dolce e succo di limone.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Secondi di pesce

Cottura

15 minuti

Dosi

4 persone

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

10 minuti

Tempo totale

25 minuti

Ingredienti

Gamberoni

16

Miele

1 cucchiaio

Marsala dolce

1,5 dl

Sale

q.b.

Limoni

2

Maizena

10 gr

Aceto di vino bianco

1 cucchiaio

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Spremi i limoni per ottenere il succo e fai sciogliere la maizena in una ciotola insieme a un cucchiaio di succo di limone.
2. Versa in una pentola il succo di limone restante, il miele, il marsala, l'aceto, la maizena e un pizzico di sale. Metti la pentola sul fornello e fai cuocere a fuoco moderato per 5 minuti. Devi ottenere una salsa densa e cremosa.
3. Pulisci i gamberoni eliminando la testa, il carapace, le zampine e l'intestino e infilali in uno spiedino di legno.
4. Riscalda il forno e accendi il grill. Disponi i gamberoni su una teglia ricoperta di carta forno e fai cuocere a 180 gradi. Trascorsi i primi 2 minuti di cottura, gira gli spiedini e fai cuocere per altri 2 minuti.

5. Tira fuori i gamberoni dal forno e emergili nella crema di marsala. Rimettili in forno e grigliali ancora per circa 4 minuti, avendo sempre l'accortezza di farli cuocere 2 minuti per lato.

6. Insaporisci i tuoi gamberoni al forno con una manciata di pepe e servili ben caldi.

Ricetta gamberoni al forno con patate

Le patate al forno sono sempre buone, persino con il pesce. Come si preparano patate e gamberoni? Sbollenta un paio di patate in acqua calda e affettale sottilissime con una mandolina. Fodera una teglia con uno strato di patate e condisci con olio, sale e pepe. Adagia i gamberoni sgusciati sopra le patate e copri con un altro strato di patate sottili. Insaporisci con un filo d'olio, un po' di rosmarino e un pizzico di sale e cuoci per 10 minuti a 200 gradi.

La variante con la pancetta

I *gamberoni al forno con pancetta* sono davvero ottimi. Devi semplicemente avvolgere i singoli gamberoni sgusciati in una fetta di pancetta e adagiarli in una pirofila spennellata con olio di oliva. Lasciali nel forno per circa 4 o 5 minuti, avendo l'accortezza di girarli in modo da ottenere una cottura uniforme. Per renderli ancora più buoni, puoi marinarli con olio, sale, pepe e limone per circa 30 minuti prima di avvolgerli nella pancetta.

Vota la ricetta

