



Spiedini di gamberoni - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

secondi piatti - crostacei

Dal forum della pdc



sgusciare i gamberoni e inserirli nello spiedino.

mettere dell'olio d'oliva extra in un piattino e passare gli spiedini nell'olio.

in una insalatiera preparare la panatura con pane raffermo grattugiato, scorza di limone
grattugiata, rosmarino, menta, poco pepe, sale, prezzemolo.

passare gli spiedini nella panatura.

metterli nella taglia e bagnarli con poco olio. infornare a 200° solo per 10 minuti, controllare se la parte
di sotto è dorata, se di sopra non si sono dorati girarli.

eCucinando.it