

Gamberetti sgusciati al forno

gamberetti sgusciati
zenzero fresco
limone
un po' di olio d'oliva



FACILEeBUONO

Intrigante antipasto



Laviamo e asciughiamo i gamberetti e mettiamoli in un recipiente.

Prepariamo una salsina con un poco di olio d'oliva, scorza di limone grattugiata e dei pezzettini di zenzero.

Rovesciamo la salsina sui gamberetti e copriamo con pellicola alimentare.

Mariniamo in frigorifero per circa 8 ore.

Mettiamo i gamberetti con il loro condimento nella carta stagnola e richiudiamola a cartoccio.

A forno preriscaldato mettiamo il cartoccio per 10 minuti a 180°.

Così preparati andranno benissimo in tavola per un piccolo antipasto. Essendo molto particolari e delicati sono un "amuse bouche" ideale.

Squisito antipasto veloce di gamberetti sgusciati al forno con limone e zenzero, una ricetta semplice con pochi ingredienti.