



Gamberi grigliati / Grilled Shrimps

Secondi Piatti

Preparazione 15 min • **Cottura** 10 min • **Porzioni** 4 • **Difficoltà** Facile

INGREDIENTI

10 gamberi grandi, senza testa e non sgusciati

1 Cucchiaino di olio d'oliva

3 spicchi d'aglio macinati

1/4 tazza di burro

1/2 cucchiaino di origano secco

10 large shrimps, headless and unshelled

1 Tbsp. of olive oil

3 garlic cloves, minced

1/4 cup butter

1/2 Ts. of dried oregano

INDICAZIONI

In un tegame, scaldare l'olio d'oliva e rosolare l'aglio. Aggiungere il burro e l'origano e cuocere fino a quando il burro non si scioglie.

Preriscaldare la piastra di marmo o ghisa. Salate la piastra di cottura quando è calda.

Spennellare i gamberi con la salsa di aglio e cuocere il primo lato del guscio per 1-2 minuti. Girare ed incidere i gamberi in senso longitudinale in modo che la carne sia ben distribuita su ogni lato. Girare e continuare la cottura.

Non sgusciarli, in modo che mantengano un lato morbido e tenero.

In a frying pan, heat the olive oil and brown the garlic. Add the butter and oregano and cook until the butter is melted.

Preheat the marble or cast iron plate. Salt the cooking plate when it is hot.

Brush shrimp with garlic sauce and cook first side of the shell for 1 to 2 minutes. Flip and split shrimps in half lengthwise so that the flesh is well distributed on each side. Flip and continue cooking.

Do not shell them, so that they retain a soft and tender side.

NOTE

Una ricetta molto semplice con i gamberi, cucinati in modo da essere particolarmente teneri e gustosi.

A very simple recipe of shrimps, cooked so they are particularly tender and tasty.