

SECONDI DI PESCE

Spiedini di frutti di mare

Tradizione: Lazio

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Gamberetti sgusciati e con la coda	6
Moscardini	350 g
Pomodori rotondi	12
Peperone verde	1
Ananas tagliato a dadini	200 g
Cipolla tagliata in 6 spicchi	1

PER LA MARINATURA

Sherry secco	1/2 tazza
Olio di sesamo	2 cucchiaini
Semi di sesamo pestati	1 cucchiaio
Aglione tritato	1 spicchio
Sale	1 pizzico
Pepe nero appena macinato	1 pizzico
Zenzero	1/2 cucchiaino

Preparazione

- 1 Togliere i semi al peperone, sbollentarlo per 3 minuti e tagliarlo a pezzi. In una terrina mescolare tutti gli ingredienti per la marinatura, aggiungere i gamberetti e i moscardini e lasciar riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.
- 2 Scolare, conservando il sugo della marinatura. Infilate i pezzi di pesce in 6 spiedini, alternandoli con la verdura e l'ananas.
- 3 Cuocete gli spiedini sulla piastra, o alla griglia per circa 10 minuti, assicurandosi che il pesce sia ben cotto. Durante la cottura rigirare più volte gli spiedini, inaffiandoli con la marinatura. Si possono servire con del riso cotto a vapore.