

Spiedini di mazzancolle al lime, miele e semi di papavero

Categoria: Feste e ricorrenze - Capodanno



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Glispiedini di mazzancolle al lime, miele e semi di papavero, sono uno stuzzicante secondo piatto che ricorda posti esotici.

Il leggero **gusto agrodolce**, la **semplicità della ricetta** e degli ingredienti ne fanno un **ottimo piatto estivo**, che non appesantisce e si prepara in un batter d'occhio.

Un'altra peculiarità della ricetta è l' **ottimo impatto visivo** che sicuramente avrà sui commensali, dovuto alla cromaticità dei graziosi **semini neri** che **tempestanto** gli altri ingredienti.



Ingredienti

>> Acqua 1 bicchiere	>> Miele 2 cucchiari
>> Lime 6 (24 fettine + 2 spremuti)	>> Olio extravergine oliva 4 cucchiari
>> Maizena 1 cucchiaino	>> Papavero semi 2 cucchiaini
>> Mazzancolle 32	

Preparazione



Togliete il carapace (guscio) alle mazzancolle **lasciando solo la coda**, e tagliate i **lime a fettine**. Infilate su ogni bastoncino da spiedino quattro mazzancolle intervallandole con una fettina di lime (quindi 4 mazzancolle e 3 fettine di lime per un totale di 8 spiedini).

Nel frattempo scaldate in un tegame l' **olio**, e quando sarà caldo fate **saltare gli spiedini** 30 secondi per lato, aggiungete il **miele** e fate **caramellare** per bene da entrambi i lati; per ultimo spolverate gli spiedini con i **semi di papavero**.

Toglieteli dal tegame e conservateli al caldo. Nel tegame stesso aggiungete al fondo di cottura il **succo di 2 lime** e fate ridurre qualche istante.

Sciogliete la **maizena** nell' **acqua** e versatela, assieme al **vino**, nel tegame, mescolando fino a quando il liquido non avrà assunto un **aspetto cremoso**.

Servite gli spiedini cosparsi con questa **crema ancora calda**.



Consiglio



Potete servire gli **spiedini di mazzancolle al lime, miele e semi di papavero** anche come **antipasto**, magari infilzandoli in un supporto preparato con un mezzo limone di Sorrento (notevolmente più grosso di quelli comuni) e riducendo la dose a uno spiedino a testa.

