

GAMBERI ONIGARA - Giappone (10 porzioni)

Ingredienti

30 gamberi grossi
40 ml di salsa di soia
40 ml di salsa mirin
sansho

Attrezzatura

Bastardella
10 spiedini
ErreGrill

Preparazione

Eliminare la testa e le zampe dei gamberi, lavarli ed asciugarli, quindi tagliare il carapace lungo il dorso. Infilzare 3 gamberi per ogni spiedino e preriscaldare il forno ErreMix con ErreGrill inserita in camera di cottura in modalità convezione a 220 °C. Preparare mescolare la salsa di soia e il mirin. Disporre gli spiedini sulla griglia per circa 2 minuti finchè non si sarà creata la classica marcatura, quindi cospargerli con la marinatura preparata in precedenza ed ultimare la cottura. Servire subito.

