

Gamberi marinati alla senape

Questi gamberi sono buoni cotti qualche minuto in forno, ma essendo marinati sono buoni anche crudi, piacciono persino a me che non amo il pesce crudo. Un'alternativa può anche essere quella di cuocerli al vapore un minuto e poi marinarli.

1 cucchiaio di semi di senape nera pestati
3 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di aceto di mele
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 pizzico di sale

Ho usato delle code di gambero congelate, ho tolto il guscio lasciando solo la codina, le ho lasciate nella marinatura un'oretta, e poi messe in forno qualche minuto.

