

## Spiedini di seppie e gamberoni gratinati

Gli spiedini di seppie e gamberoni gratinati sono un antipasto sfizioso e molto veloce da preparare. Un piatto semplice ma di sicuro effetto.

### Ingredienti (per 4 spiedini):

- 8 seppie di dimensioni medio-piccole
- 8 code di gamberone
- 8 pomodorini
- 1 zuccina
- 2-3 cucchiai pangrattato
- 2-3 cucchiai parmigiano
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 1 spicchio aglio
- olio extravergine di oliva q.b.

### Procedimento:

1. Rimuovere il carapace alle code di gamberoni lasciando (per motivi estetici) solamente l'estremità della coda.
2. Pulire le seppie avendo cura di rimuovere anche il rostro.
3. Tagliare a rondelle la zuccina.
4. Preparare la gratinatura mescolando il parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo e un piccolo spicchio d'aglio (preventivamente spremuto).
5. Preparare gli spiedini alternando seppie, gamberoni, pomodorini e rondelle di zuccina.
6. Ungere gli spiedini con olio extravergine di oliva e cospargerli con la gratinatura preparata in precedenza.
7. Infornare a 200 °C per circa 10-15 minuti di cui gli ultimi con funzione grill.
8. Sforare e servire.