

Gamberi alla griglia

天然海老のグリル



【材料】

(4人分)

天然海老(有頭)	8尾
コンチェントラートデルマーレ (アサクラの自然海塩)	
	小さじ1/2弱
オルチョサンニータ	適宜
イタリアンパセリ	少々
国産レモン	1/2個

(下処理)・イタリアンパセリをみじん切りしておく

【つくり方】

- 1) 海老は殻つきのままよく洗い水気をペーパータオルで拭いておく
- 2) 包丁で腹の方を割くように切り、身を開く
- 3) 切った海老をバットなど重ならないように入れオルチョをたっぷり全体にからめる。続いてコンチェントラートデルマーレも全体にふる
海老の裏にも表にもオルチョと塩が行き渡るようにする
- 4) オーブンを190℃で余熱しておく
- 5) 天板にバットごと、もしくは天板にオープンシートを敷き海老を移し変えオーブンで10~12分(海老の大きさにも夜)焼く
- 6) 焼けたら皿に盛り付けパセリのみじんぎりをちらし、国産レモンのカットを添える
- 7) レモンをしぼっていただく