

6 ricette con i gamberetti, dai primi veloci ai piatti etnici [FOTO]

Autore: cinziaR

Data: 09 Aprile 2018



[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_369295?']

Come avrebbe detto il buon Forrest Gump, ci sono “ricette di gamberi fritti, gamberetti in salsa agrodolce, gamberetti e zucchine”... insomma, esistono infinite **ricette con i gamberetti!**

I gamberetti, infatti, sono tra i crostacei, i più versatili della cucina terra-mare e si prestano alla perfezione per preparare antipasti, primi e secondi davvero gustosissimi, tanto che la **cucina a base di gamberetti** è un vero e proprio culto per gli amanti di questo ingrediente.

Vediamo **6 ricette con i gamberetti** da non perdere. Prima di tutto, come certamente saprete, però, dobbiamo dire che i gamberetti si differenziano non solo per dimensione (gamberetti, gamberi e gamberoni) ma anche tra **gamberetti freschi e surgelati**. Le ricette che si possono preparare sono pressoché simili, ma i **gamberi freschi** sono una prelibatezza a parte!

Ricette con gamberetti e zucchini

Questo piatto si può preparare con i **gamberetti freschi** o surgelati.

Ingredienti

- 3 zucchini
- 500 g di gamberetti surgelati, puliti
- 1/2 cipollotto
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine di oliva
- Per accompagnare: riso bollito

Ricetta

1. Sfumate la cipolla a fette in un cucchiaio di olio
2. Versate i gamberetti scongelati e fate cuocere per 10 minuti
3. Lavate e tagliate a cubetti le zucchini
4. Aggiungetele ai gamberi e sfumate con il vino bianco
5. Salate e pepate
6. Fate cuocere a fiamma viva 5 minuti e poi a fiamma media per altri 10 minuti
7. Quando il sughetto sarà denso e ben cotto, spegnete e servite con accompagnamento di riso o pasta

Ricette di primi piatti con i gamberetti

Quella dei **gamberetti e zucchini** è una ricetta utile anche per condire la pasta e per un ottimo **primo piatto con gamberetti**. Qui trovate la [ricetta della pasta fredda, gamberetti, zucchini e tonno](#). Se invece volete provare il [farro con i gamberetti come primo piatto](#), ecco un'ottima ricetta.

E, a proposito di **riso e gamberetti**, che cosa ne dite della [ricetta del riso venere con gamberetti e ananas](#)?

Lasagne ai gamberetti

Ingredienti

- 250 g di sfoglia fresca all'uovo pronta per essere messa in forno
- 300 g di zucca già pulita
- 250 g di gamberi già sgusciati e cotti al vapore
- 500 ml di besciamella pronta
- 1 porro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- noce moscata
- burro
- timo
- sale
- olio

Ricetta

1. Pulite il porro e affettatelo a rondelle. Tagliate la zucca a cubetti e trasferite entrambe le verdure in una casseruola con un po' di burro
2. Fate rosolare e sfumate con il vino
3. Salate, pepate, insaporite con la noce moscata, aggiungete 1/2 bicchiere di acqua e portate a bollore
4. Quando il fondo di cottura sarà ancora umido ma non troppo liquido e la zucca ben cotta, spegnete e frullate il tutto fino a ottenere una crema liscia
5. Sbollentate per pochi secondi in una pentola piena d'acqua la pasta fresca all'uovo in modo da ammorbidirla e trasferitela su un telo pulito
6. Componete la lasagna nella teglia precedentemente rivestita con carta forno
7. Versate la besciamella sulla pasta, proseguite con 2-3 cucchiari di crema di zucca e i gamberetti
8. Aggiungete a piacere qualche fogliolina di timo e proseguite fino alla fine degli ingredienti
9. Cuocete la lasagna in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti o comunque fino a doratura
10. Sfornate e fate riposare per una decina di minuti prima di sformare delicatamente
11. Servite.

Ricetta etnica con i gamberetti: il *Prawn thailandese*

Ingredienti

- 2 cucchiaini di olio di arachidi
- 1 grossa cipolla tritata
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 2 cucchiari di curry thailandese rosso
- 400 g di zucca pelata e tagliata in pezzi di 3 cm
- 270 ml di latte di cocco
- 1 peperoncino rosso lungo
- privato dei semi
- tagliato a fettine sottili
- 800 g di gamberi
- 100 g di fagiolini in salamoia al vapore
- 10 pugni di riso Basmati.

Ricetta

1. Lessate il riso e mettetelo da parte
2. Scaldate l'olio in una grande casseruola o un wok a fuoco medio-alto
3. Incorporate cipolla e aglio per 3 o 4 minuti
4. Aggiungete la pasta di curry e cuocete per 1 minuto o fino a quando non diventa fragrante
5. Aggiungete la zucca, il latte di cocco, la metà del peperoncino e 1 mestolo di acqua fredda
6. Cuocete a fuoco lento per 12 minuti o fino a quando la zucca sarà tenera e la salsa addensata
7. Bollite a parte i gamberetti e fagiolini e cuocete per 3 a 5 minuti o fino a quando saranno teneri
8. Mescolate tutti gli ingredienti con il restante peperoncino e servite!

Ricette di secondi con i gamberetti: le polpette di gamberetti

Ingredienti

- 300 g di gamberetti sgusciati
- 1 bicchiere di latte
- 30 g di burro
- 2 tuorli
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 scalogno
- Mollica di tre panini
- Prezzemolo
- Farina
- Olio
- Sale
- Pepe

Ricetta

- Mettete a bagno la mollica nel latte
- In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio con il burro, fatevi appassire lo scalogno tritato fine e unite i gamberetti
- Mescolate, fate colorire i gamberi per un minuto, spruzzateli con il vino e lasciatelo evaporare
- Regolate di sale e pepe
- Ritirate i gamberetti e tritateli
- In una ciotola amalgamate il trito di gamberetti con la mollica di pane strizzata, i due tuorli e un cucchiaio di prezzemolo tritato
- Suddividete il composto in dodici porzioni, dategli la forma di polpettine schiacciate e infarinatetele
- In un tegame scaldate alcuni cucchiai d'olio, doratevi le polpettine 2 minuti per lato
- Ritiratele e asciugatele su carta assorbente da cucina
- Disponetele sul piatto da portata e servite a tavola!

Ricette di antipasti con i gamberetti

Per quanto riguarda gli **antipasti con i gamberetti**, le idee non mancano! Qui abbiamo la [ricetta dei gamberetti al sale rosa e pepe colorato](#). A seguire, [l'avocado farcito con gamberetti](#) e le [tartine di gamberetti, zenzero e peperoni](#).

Ricette con gamberetti freschi

Provateli arrostiti sulla piastra con una salsina di soia! Potete inoltre fare degli **spiedini di gamberetti freschi** che vi basterà passare al grill in forno con qualche ortaggio gustoso in aggiunta.

Ricetta gustosa dei gamberetti freschi in padella

Ingredienti

- 400 g di gamberetti
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 1 limone

Ricetta

1. Sciacquate i gamberetti sotto acqua corrente
 2. Spellateli e sfilate il budellino scuro posto sulla schiena
 3. Mettere in una padellina l'olio e i gamberetti e fateli saltare su fiamma vivace fintanto che non saranno diventati rosa
 4. Non eccedete nella cottura altrimenti diventeranno duri
 5. Regolare di sale, unite una macinata di pepe e servire assieme al fondo di cottura e spicchi di limone.
 6. A piacere potete aggiungere del prezzemolo tritato fresco.
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/5-ricette-con-i-gamberetti-dai-primi-veloci-ai-piatti-etnici-foto/>

Generato il 27/04/2025