



- *calamari piccoli o sepioline*
- *gamberi*
- *zucchine*
- *pomodorini*
- *pangrattato*
- *aglio in polvere*
- *prezzemolo*
- *olio*
- *sale*

*Tagliate le zucchine a rondelle un po' spesse, tagliate i pomodorini a metà.*

*Lavate ed asciugate i gamberi già sgusciati, pulite e tagliate i calamari a pezzetti.*

*Iniziate a comporre gli spiedini: un pezzo di pomodorino, una pezzo di calamaro, zuccina, gambero e così via. Salate e passate nel pangrattato precedentemente arricchito da aglio in polvere e prezzemolo tritato.*

*Cuocete sulla griglia o sulla bistecchiera. Un filo d'olio e servite con una insalata fresca.*