

## CAMARONES AL MOJO DE AJO



**INGREDIENTI:** 1 kg di gamberoni o di mazzancolle fresche o scongelate; i migliori sono i gamberoni tigre dell'africa occidentale, ma vanno bene anche gli argentini o del pacifico; 10 spicchi di aglio; tre o quattro limoni succosi; sale e olio extra vergine di oliva.

**PREPARAZIONE:** sciacquare velocemente i gamberi sotto l'acqua corrente e metterli a scolare in uno scolapasta-tagliare a fettine sottili gli spicchi d'aglio e riporli in un piattino-spremere i quattro limoni e conservare il succo-coprire il fondo di una padella molto ampia con l'olio extra vergine di oliva-versare nella padella i gamberoni e salare con generosità-mescolare bene i gamberoni con l'olio della padella e disporli senza farli sovrapporre troppo-accendere il fuoco a fiamma viva e farli rosolare bene da entrambe i lati, aiutandovi con una forchetta per rivoltarli-quando le zampette e le antenne saranno croccanti, dopo 3 o 4 minuti, versare le fettine di aglio disponendole su tutti i gamberoni ed abbassare un po' la fiamma-far dorare l'aglio per un altro paio di minuti rivoltando ancora una volta i gamberoni-versare il succo dei limoni su tutta la padella e far evaporare per 1 o 2 minuti rialzando la fiamma-spegnere e servire bollenti con il sughetto di aglio e limone, mojo de ajo dicono in messico-per mangiarli usate le mani: si stacca la testa e si apre per mangiarne l'interno fino agli occhi, tenendo fra le dita le antenne, si succhia per bene; poi si staccano le zampette croccanti con le dita e si succhiano, io me le mangio; si apre il carapace allargandolo dalla pancia tirando fuori la carne, che prima di essere mangiata va strusciata sul sughetto nel piatto; si succhia il carapace croccante e la coda per spremene fino in fondo la delizia-infine ci si succhia le dita e si fa la scarpetta del sughetto rimasto sul fondo del piatto.