

**SECONDI PIATTI** 

## BBQ di pesce e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

pesce

gamberi

indivia

succo arancia

pomodori

vino bianco

timo

menta

olive

prezzemolo

rosmarino

limone

aglio

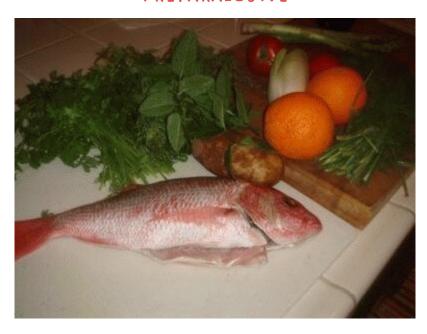
sale

pepe

terragon

dill

## PREPARAZIONE



2 Cucinate l'indivia in succo di arancia, vino bianco con un po di timo e menta, per circa 35 minuti a fiamma bassa.

Fate una riduzione.









Marinate i gamberi con vino bianco, rosmarino e aglio.









4 Grigliate il pesce per 25 minuti, i gamberi per 6 minuti ed i pomodori per 3 minuti.



5 Servite in un piatto da portata con fette di limone.

