

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.





3 Preparete una crema con olive, sale, pepe, prezzemolo e farciteci il pesce.

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.

