

SECONDI PIATTI

## Gamberetti con salsa all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

½ kg di gamberetti crudi di media/grossa grandezza  
sgusciati e svenati  
¼ tazza di cipolle verdi affettate  
½ cucchiaino di bucce d'arancia grattugiate  
1/3 tazza di vino bianco secco  
¼ tazza di succo d'arancia  
¼ tazza di panna montata  
2 cucchiaini di farina di mais.

### PREPARAZIONE

- 1 In una padella di media grandezza, miscelare i gamberetti, le cipolle, le bucce d'arancia, il vino e il succo d'arancia. Portare ad ebollizione, mescolare dolcemente. Ridurre il fuoco, coprire e far sobbollire per 2-3 minuti o fino a che i gamberetti diventino rosa. Attenzione a non cuocerli troppo!

In una piccola ciotola, miscelare la panna montata con la farina di mais, miscelare fino a che sia omogeneo.

Incorporare gradualmente il preparato nella padella. Cuocere a fuoco basso fino a che si addensi, mescolando costantemente.

#### **PER IL FORNO A MICROONDE:**

In una casseruola da 2 litri per microonde miscelare i gamberetti, le cipolle, le bucce d'arancia, il vino ed il succo d'arancia, coprire con un coperchio adeguato. Cuocere a media potenza per 7/10 minuti o fino a che i gamberetti diventino rosa, mescolando a metà cottura. Attenzione a non cuocerli troppo!

In una piccola ciotola, combinare la panna montata ed 1 cucchiaino di farina di mais, miscelare fino a che non diventi omogeneo.

Incorporare gradualmente il preparato nella casseruola con gli ingredienti precedentemente cotti. Far cuocere ancora al microonde a massima potenza per 1 - 2 ½ minuti o fino a che s'addensi, mescolare dolcemente.