

SECONDI PIATTI

Gamberi all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un secondo molto profumato per la presenza dell'arancia ma anche della cipolla. Semplice da preparare, è sicuramente una maniera diversa e gustosissima per preparare i gamberi! Provate questi **gamberi all'arancia**, li amerete sin da subito!

INGREDIENTI

- CODE DI GAMBERI 400 gr
- CIPOLLE piccola - 1
- SUCCO D'ARANCIA 1 cucchiaio da tavola
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
- SALE
- PEPE NERO
- PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa spremete l'arancia e mettetene da parte il succo.



2 Affettate molto finemente la cipolla, trasferitela in una ciotola ed irroratela con il succo d'arancia.





- 3 Disponete i gamberi nel cestello della vaporiera e posizionatelo sulla pentola con l'acqua a bollore per cuocere i gamberi al vapore per circa 5 minuti.



- 4 Affettate l'arancia in fettine molto sottili e disponetele come a formare un letto in una teglia foderata con carta forno.



5 Salate e pepate lo strato d'arancia e disponetevi sopra i gamberi appena cotti.





6 Distribuite il composto di cipolla e succo d'arancia sui gamberi in maniera uniforme.



7 Irrorate con dell'olio extravergine d'oliva, salate adeguatamente e pepate.



- 8 Inforate a 200°C per 10 minuti. Al termine di questa cottura, serviteli immediatamente accompagnandoli con il composto di cipolle e arancia che si sarà ben caramellato in forno.



- 9 Al termine di questa cottura, serviteli immediatamente accompagnandoli con il composto di cipolle e arancia che si sarà ben caramellato in forno.

Aggiungete a piacere dei fiocchi di sale e un altro goccio di olio extravergine d'oliva.

