

SECONDI PIATTI

Gamberoni al forno con patate e mele

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **gamberoni al forno** sono un [piatto di mare](#) classico, molto goloso e ricercato, hai mai provato a cuocerli tra uno **strato di patate** e uno **di mele affettate** sottilmente? Noi lo abbiamo fatto nella **nostra ricetta** e il risultato è una **pietanza delicata** ma al tempo stesso **saporita**, aromatizzata grazie alla presenza del **rosmarino**.

La **ricetta dei gamberoni al forno con patate e mele** è un **piatto di gran classe**, una ricetta che ti farà fare un figurone con i tuoi ospiti. Provala, è ottima! Se **segui la nostra ricetta con passo passo fotografico**, anche tu potrai cucinare questa meravigliosa teglia

di gamberoni al forno con patate e mele.

Se ami le [ricette di pesce](#), ecco per te alcune ricette che potresti provare:

[Paella di frutti di mare](#)

[Sogliola alla mugnaia](#)

[Pesce spada alla siciliana](#)

[polipetti affogati](#)

[Seppie ripiene](#)

INGREDIENTI

GAMBERONI 12

MELE 1

PATATE medie - 2

ROSMARINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare dei buonissimi gamberoni al forno, sbuccia le patate e taglie a fettine abbastanza sottili. Con le fettine di patate, foderi il fondo di una pirofila da forno, insaporisci le patate con un pizzico di sale.





2 Macina del pepe nero sulla superficie delle patate, aggiungi degli aghi di rosmarino,

precedentemente lavati e un bel giro di olio extravergine d'oliva. Cuoci in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.

Nel frattempo togli il carapace dai gamberoni senza staccare la testa e la codina.





- 3 Elimina l'intestino dei gamberoni, poi adagiali sopra il letto di patate e condiscili con poco sale e pepe nero appena macinato.





4 Quando i gamberoni saranno tutti stesi sulle fette di patate, condiscili con un giro d'olio extra vergine d'oliva.

Lava bene una mela, non sbucciarla, la buccia serve per tenere compatta la fetta durante la cottura ed è buonissima da mangiare. Taglia la mela in 2 e poi in 4, da ogni quarto ricava delle fettine sottili, cerca di farle dello stesso spessore delle fette di patate. Ricopri i gamberoni con le fette di mela, condisci di nuovo con sale, pepe, rosmarino e un po' di olio extravergine di oliva.

Cuoci i gamberoni al forno per 12 minuti in forno statico preriscaldato a 200°C e servili ben caldi.



