

SECONDI PIATTI

Gamberoni all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 scatola gamberoni
2 spicchi aglio
peperoncino
1 mazzetto prezzemolo
succo 1 limone
succo di 1 arancia
olio
sale

PREPARAZIONE

1 Preparete un trito con il prezzemolo, l'aglio e il peperoncino.



2 Aggiungete sale, pepe, olio, succo di limone e d'arancia.



3 Mescolate bene, sistemate i gamberoni in una pirofila e ricopriteli con il composto.



4 Infornate a 180° per 20 minuti.

