

SECONDI PIATTI

Gamberoni all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERONI 16
ARANCE succo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE $\frac{1}{4}$
VINO BIANCO $\frac{1}{2}$ bicchieri
BURRO 20 gr
PREZZEMOLO ciuffo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Incidete i gamberoni tra la testa e la coda e rimuovete il budello.



2 Scaldate un fondo d'olio in una padella con uno spicchio d'aglio.



3 Quando l'olio è caldo, unite i gamberoni e fateli rosolare da entrambi i lati.



4 Sfumate con il vino bianco e aggiungete il prezzemolo tritato.





5 A questo punto irrorate i gamberoni in padella con il succo d'arancia. Salate e pepate a piacere.



6 Allineate le fette d'arancia in un vassoio da portata e adagiate un gamberone su ogni fetta di arancia.



7 Aggiungete una noce di burro al fondo di cottura dei gamberoni e mescolate con una frusta a mano.



8 Nappate i gamberoni con il fondo di cottura e una spolverata di pepe.

