

SECONDI PIATTI

Mazzancolle e gamberi su letto di cipolle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MAZZANCOLLE e gamberi - 500 gr

CIPOLLE BIANCHE 1 kg

UVETTA una manciata -

PINOLI una manciata -

MANDORLE una manciata tritate

grossolanamente -

BRODO DI PESCE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per

cuocere le cipolle -

OLIO PER FRIGGERE

FARINA

SALE

PEPE

PREPARAZIONE



2 Pulire ed affettare, non molto finemente, le cipolle.



3 Farle dorare in olio d'oliva evo, aggiungere sale & pepe e continuare la cottura per circa 30 minuti, aggiungendo il brodo di pesce.



- 4 Nel frattempo tostare i pinoli e le mandorle e ammollare l'uvetta.
Tritare grossolanamente le mandorle.



- 5 Una volta cotta la cipolla aggiungere l'uvetta ben strizzata, i pinoli e le mandorle tostati.
Mescolare.



- 6 Pulire mazzancolle e gamberi lasciandone alcuni senza il carapace. Infarinare i crostacei e friggerli in abbondante olio per frittura. Scolare bene e asciugarli su carta assorbente.

Preparare il piatto di portata caldo:

Stendere la cipolla ed allargarla, quindi porvi sopra i crostacei,
Servire.

