

ANTIPASTI E SNACK

Sauté di mandorle di mare all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il sauté di mandorle di mare all'arancia è un piatto estremamente raffinato, con un tocco di eccentrico dato dalla punta agrumata dell'agrume. E' un piatto per stupire e fare colpo, che sfrutta dei frutti di mare poco familiari alle nostre cucine ma amatissimi in quelle francesi! Se amate i frutti di mare e soprattutto amate sperimentare abbinando ingredienti e sapori diversi, provate questa ricetta e per ampliare magari un menù di mare, provate anche le [cozze in barchetta](#), davvero deliziose!

INGREDIENTI

MANDORLE DI MARE 1 kg
ARANCE succo - 1
ARANCE scorza - ½
LIMONE scorza - ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
PAPRIKA PICCANTE ½ cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
PANE tostato -

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **sauté di mandorle di mare** all'arancia, prendete una casseruola dai bordi alti, versatevi un giro di olio, aggiungete uno spicchio di aglio, la scorza di mezza arancia e quella di mezzo limone.



- 2 Quando l'olio incomincia a sfrigolare, aggiungete le mandorle di mare e lasciatele cuocere a pentola coperta.



- 3 Quando vedete che le prime mandorle di mare si sono aperte, sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma alta e tegame scoperto per far evaporare la parte alcolica.



- 4 Nel frattempo spremete un arancio e versate parte del succo nella casseruola.



- 5 Versate il succo d'arancia rimasto solo una volta che le mandorle di mare si saranno aperte tutte; regolate il sughetto di sale.



6 Disponete le mandorle di mare scolate dal sugo nel piatto da portata.

Insaporite il fondo di cottura con la paprica, quindi filtratelo e versatene un po' sulle mandorle nel piatto.





7 Servite il sauté con del pane tostato.



CONSIGLIO

Con quali altri frutti di mare potrei fare questa ricetta?

Puoi farla con le vongole o i taratufi.