

SECONDI PIATTI

## Gamberoni gratinati al forno

di: *Cookaround*



### INGREDIENTI

GAMBERONI 12

PANGRATTATO 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

LIMONE 1

SCORZA DI LIMONE di 1/2 limone -

SCORZA DI ARANCIA di 1/2 arancia -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Fare i gamberoni gratinati al forno è sempre una buona idea! Sono semplici da fare ma spesso non siamo contenti del risultato. Perché magari cuociono troppo poco o per troppo tempo. Allora in questa ricetta vogliamo darvi tutti i nostri piccoli suggerimenti per farli in maniera perfetta.

In questo caso abbiamo scelto di abbinare ai gamberi un condimento molto saporito e particolare realizzato con prezzemolo e buccia d'arancia che donano un profumo e un aroma eccezionale.

Provate questa ricetta e se amate i crostacei ecco altre ricette con i gamberoni tutte da provare!

[spiedini di gamberoni al forno](#)

[gamberoni e patate](#)

[insalata di gamberoni alla catalana](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei gamberoni gratinati al forno, per prima cosa pulite i crostacei incidendo il carapace ed estraendo il filo nero.





**2** Mettete ora in un tritatutto il prezzemolo, l'aglio, la scorza dell'arancia, la scorza del limone, il pangrattato e l'olio, quindi frullate.













**3** In una teglia, mettete un filo di olio, quindi disponete i gamberoni su cui avrete messo il battuto. Aggiungete anche le fette di limone e infornate in forno già caldo a 180 gradi.







4 Cuocete per una trentina di minuti, e sfornate quando saranno ben croccanti.





