

SECONDI PIATTI

Gamberetti con salsa all'arancia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



I **gamberetti con salsa all'arancia** sono un piatto davvero speciale, uno di quelli che non t'aspetti perché in genere il pesce e i crostacei sono abbinati al classico limone, mentre qui, la nota agrumata viene conferita proprio dalla mia dolce arancia. Un accostamento brillante che rende il piatto molto interessante e avvolgente per chi lo prova. Serviteli ad una cena elegante a base di pesce e vedrete che successo! Provate la nostra versione e diverrà un vostro cavallo di battaglia. Se cercate altre idee interessanti con i crostacei, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta delle [bavette alle mazzancolle](#), deliziose!

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr
SUCCO D'ARANCIA spremuto al momento
- 10 cl
CAROTE piccole - 100 gr
PORRO 1
SPINACI 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
PANNA 100 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare la ricetta dei gamberetti con salsa all'arancia, mondate gli spinaci e lessateli in acqua salata, per 3 minuti; scolateli, strizzateli e teneteli in caldo.

In una casseruola miscelate la panna con il succo di limone e fate ridurre a fuoco medio per 2/3 del loro volume.

Mondate e lavate il porro e la carota, tagliateli a listarelle e lessateli per 5 minuti, scolateli e teneteli in caldo.



2 In una padella riscaldate l'olio, trasferitevi i gamberi, salate, pepate e lasciate cuocere per 3 minuti.



3 Togliete i gamberetti e tenete anche quest'ultimi in caldo. Nella stessa padella versate il succo d'arancia.



4 Non appena il succo d'arancia prende bollore, aggiungete la riduzione di panna e limone e lasciate ridurre per un paio di minuti, fino ad ottenere una crema.



5 Servite i gamberetti accompagnati dagli spinaci, dalle verdure e la salsa all'arancia come condimento.

CONSIGLIO

Posso usare anche quelli surgelati?

Sì andranno bene anche surgelati, prima però falli scongelare in frigorifero lentamente.

Posso prepararli in anticipo?

Te lo sconsiglio, è talmente veloce che si indurirebbero.