

SECONDI PIATTI

# Gamberetti con salsa all'arancia

di: *Cookaround*

---

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