

SECONDI PIATTI

# Gamberetti con salsa all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- ½ kg di gamberetti crudi di media/grossa grandezza  
sgusciati e svenati
- ¼ tazza di cipolle verdi affettate
- ½ cucchiaino di bucce d'arancia grattugiate
- 1/3 tazza di vino bianco secco
- ¼ tazza di succo d'arancia
- ¼ tazza di panna montata
- 2 cucchiaini di farina di mais.

## PREPARAZIONE

- 1** In una padella di media grandezza, miscelare i gamberetti, le cipolle, le bucce d'arancia, il vino e il succo d'arancia. Portare ad ebollizione, mescolare dolcemente.

Ridurre il fuoco, coprire e far sobbollire per 2-3 minuti o fino a che i gamberetti diventino rosa. Attenzione a non cuocerli troppo!

In una piccola ciotola, miscelare la panna montata con la farina di mais, miscelare fino a che sia omogeneo.

Incorporare gradualmente il preparato nella padella. Cuocere a fuoco basso fino a che si addensi, mescolando costantemente.

#### **PER IL FORNO A MICROONDE:**

In una casseruola da 2 litri per microonde miscelare i gamberetti, le cipolle, le bucce d'arancia, il vino ed il succo d'arancia, coprire con un coperchio adeguato. Cuocere a media potenza per 7/10 minuti o fino a che i gamberetti diventino rosa, mescolando a metà cottura. Attenzione a non cuocerli troppo!

In una piccola ciotola, combinare la panna montata ed 1 cucchiaino di farina di mais, miscelare fino a che non diventi omogeneo.

Incorporare gradualmente il preparato nella casseruola con gli ingredienti precedentemente cotti. Far cuocere ancora al microonde a massima potenza per 1 - 2 ½ minuti o fino a che s'addensi, mescolare dolcemente.