

SECONDI PIATTI

# Gamberi all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **13 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un secondo molto profumato per la presenza dell'arancia ma anche della cipolla. Semplice da preparare, è sicuramente una maniera diversa e gustosissima per preparare i gamberi! Provate questi **gamberi all'arancia**, li amerete sin da subito!

## INGREDIENTI

CODE DI GAMBERI 400 gr  
CIPOLLE piccola - 1  
SUCCO D'ARANCIA 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa spremete l'arancia e mettetene da parte il succo.



**2** Affettate molto finemente la cipolla, trasferitela in una ciotola ed irroratela con il succo d'arancia.





- 3** Disponete i gamberi nel cestello della vaporiera e posizionatelo sulla pentola con l'acqua a bollore per cuocere i gamberi al vapore per circa 5 minuti.



- 4** Affettate l'arancia in fettine molto sottili e disponetele come a formare un letto in una teglia foderata con carta forno.



**5** Salate e pepate lo strato d'arancia e disponetevi sopra i gamberi appena cotti.





6 Distribuite il composto di cipolla e succo d'arancia sui gamberi in maniera uniforme.



7 Irrorate con dell'olio extravergine d'oliva, salate adeguatamente e pepate.



- 8 Infornate a 200°C per 10 minuti. Al termine di questa cottura, serviteli immediatamente accompagnandoli con il composto di cipolle e arancia che si sarà ben caramellato in forno.



- 9 Al termine di questa cottura, serviteli immediatamente accompagnandoli con il composto di cipolle e arancia che si sarà ben caramellato in forno.

Aggiungete a piacere dei fiocchi di sale e un altro goccio di olio extravergine d'oliva.

