

SECONDI PIATTI

# Gamberi, patate e pomodorini al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

GAMBERI 1 kg

PATATE 1 kg

POMODORI CILIEGINI 20

SPICCHIO DI AGLIO 1

LIMONE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Se siete alla ricerca di un piatto facile, di gran classe che vada bene per un pranzo domenicale ma anche per una cena elegante che preveda un menù di mare, i gamberi, patate e pomodori al forno sono proprio ciò che fa al caso vostro! Provate questa ricetta di sicura riuscita e vedrete che successo sulle vostre tavole! Un primo piatto perfetto in abbinamento?? Ecco allora la ricetta degli [scialatielli con cozze e vongole](#), sono buonissimi!

# PREPARAZIONE

- 1 Irrorate con poco olio extravergine una teglia da forno e disponete le patate tagliate molto fini, accavallandole leggermente.



- 2 Ungere la superficie delle patate con un filo d'olio e aggiungere i pomodorini tagliati a metà.



3 Salate, pepate e infornate a 200°C per 15 minuti circa.



4 Nel frattempo pulite i gamberi dal carapace ed eliminate il budello.



**5** Trasferiteli in una pirofila unta d'olio con il succo di un limone.



**6** Preparate un trito di prezzemolo e aglio; aggiungete poca scorza di limone, quindi passate i gamberi nel trito.



- 7 Trascorsi i 15 minuti circa di cottura delle patate, sfornate e disponete sopra i gamberi. Salate e pepate a piacere.



8 Ungete con poco olio e infornate nuovamente per 8 minuti circa.



9 Servite i gamberi con patate e pomodorini ben caldi.

