

SECONDI PIATTI

# Gamberoni al forno con patate e mele

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

GAMBERONI 12

MELE 1

PATATE medie - 2

ROSMARINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE BIANCO

I gamberoni, cotti tra uno strato di patate ed uno di mele affettate sottilmente, risultano deicati ma al tempo stesso saporiti, grazie anche alla presenza del rosmarino. La ricetta dei gamberoni al forno con patate e mele è un piatto di gran classe che vi farà fare un figurone con i vostri ospiti. Provatela, è ottima! E se cercate un primo piatto da abbinare, ecco per voi un'idea squisita: [tagliatelle con pomodorini e calamari](#).

# PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a fettine abbastanza sottili. Foderate, con le stesse patate, una teglia da forno. Condite con sale, pepe, rosmarino e un bel giro d'olio. Infornare a 200°C per circa 10 minuti.



- 2 Nel frattempo togliete il carapace ai gamberoni senza staccare la testa e la codina. Adagiate i gamberoni sopra le patate, conditeli con il sale e il pepe e un giro d'olio.



- 3 Coprite tutto con le mele affettate finemente.



4 Aromatizzate con del rosmarino, salate, pepate e condite con un filo d'olio.

Infornate per circa 12 minuti sempre a 200°C. Servire ben caldi.