

SECONDI PIATTI

# Gamberoni e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

GAMBERONI 16

PATATE grandi - 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da  
tavola

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

SALE

Gamberoni e patate, un piatto gustoso e veloce da preparare. Una sola accortezza per un'ottima riuscita: ottimi gamberoni! Se avete quelli sbagliare sarà davvero difficile! La dolcezza dei crostacei si sposa benissimo con il sapore delicato delle patate e insieme danno vita a un risultato finale molto saporito e piacevole. Un piatto questo decisamente ideale per grandi e piccoli, perfetto anche da presentare durante una occasione importante! Un primo perfetto in abbinamento? Che ne dite di provare questo squisito risotto all'[astice](#)?

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete a lessare le patate intere in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio d'aceto.



- 2 Lavate i gamberoni, sguusciateli, apriteli a libro e incidete il dorso con tagli diagonali.





3 Condite le code con un filo d'olio extravergine di oliva.



4 Scottate i gamberoni in una padella antiaderente. Lasciate cuocere pochi minuti per lato.



5 Una volta cotti trasferite i crostacei in un piatto e conditeli con un filo d'olio a crudo.



6 Quando le patate risultano cotte, sbucciatele e tagliatele a fette.



**7** Allineate le fette di patate su di un vassoio da portata e adagiateci sopra ognuna i gamberoni.

Condite con olio a crudo e spolverate con prezzemolo tritato.



