

SECONDI PIATTI

Mazzancolle e gamberi su letto di cipolle

di: *PATIBA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MAZZANCOLLE e gamberi - 500 gr

CIPOLLE BIANCHE 1 kg

UVETTA una manciata -

PINOLI una manciata -

MANDORLE una manciata tritate

grossolanamente -

BRODO DI PESCE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per
cuocere le cipolle -

OLIO PER FRIGGERE

FARINA

SALE

PEPE

PREPARAZIONE



2 Pulire ed affettare, non molto finemente, le cipolle.



3 Farle dorare in olio d'oliva evo, aggiungere sale & pepe e continuare la cottura per circa 30 minuti, aggiungendo il [brodo di pesce](#).



- 4 Nel frattempo tostare i pinoli e le mandorle e ammollare l'uvetta.
Tritare grossolanamente le mandorle.



- 5 Una volta cotta la cipolla aggiungere l'uvetta ben strizzata, i pinoli e le mandorle tostati.
Mescolare.



- 6 Pulire mazzancolle e gamberi lasciandone alcuni senza il carapace. Infarinare i crostacei e friggerli in abbondante olio per frittura. Scolare bene e asciugarli su carta assorbente.

Preparare il piatto di portata caldo:

Stendere la cipolla ed allargarla, quindi porvi sopra i crostacei,
Servire.

